

ETAPA CLAVE PARA EL PRIMER SECTOR ECONOMICO ALMERIENSE

La Junta se compromete con Almería y nombra a Martín Soler consejero de Agricultura y Pesca



■ A Martín Soler se le va a exigir en Almería más que a cualquier otro consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía. /FHALMERIA

FERIAS

Expolevante-Níjar

Cincuenta mil personas visitaron la primera edición con centro de exposiciones

Págs. 21 a 28

Euroagro.Fruits

Casi y Anecoop reciben premios por su trayectoria e innovación respectivamente

Págs. 17 a 20

RENTABILIDAD

Un informe de Vicasol dice que un patrono gana menos dinero que un empleado en una Ha. de invernadero

Pág. 29

TOMATO CONFERENCE

Syngenta Seeds organiza la Conferencia Mundial sobre el Tomate en Holanda del 19 al 21 de mayo

Pág. 6

De Ruiters Seeds presenta sus portainjertos

Pág. 4

FERIA DEL VINO DE LAUJAR DEL 2 AL 4 DE MAYO

Pág. 7

SAN MARCOS-EL EJIDO 2008

Dossier especial sobre el milagro de la agricultura

Págs. 9 a 16

PVP recomendado para Fiesta Ambiente 1.4 TDCI 68 cv en Península y Baleares hasta fin de mes. IVA, transporte, descuento promocional y aportación del concesionario incluidos. Oferta no válida para empleados y flotas. Modelo visionado no corresponde con el ofertado. Gama Fiesta: Consumo medio combinado de 4,4 a 7,4 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 116 a 177 g/km.

Nuestra mejor oferta diesel de la historia.

9.900 € TDCI
Con Radio CD y Aire Acondicionado.

Fiesta

Auto Berma S.A. Feel the difference
Santa María del Águila - El Ejido. Telf. 950 58 13 66

Ford

ALARMA para Invernaderos

Desde: 26€/mes
IVA no incluido

- ✓ No necesita teléfono para su funcionamiento
- ✓ Control de entradas y salidas (empleados, Sra. limpieza, etc.)
- ✓ Muy cerca de Usted Oficina Avda. Oasis, 75. El Ejido.

Solicite ¡YA! Información: 902 118 317

Direct

Actualidad

REACCIONES AL NOMBRAMIENTO

El campo valora positivamente que el consejero de Agricultura sea almeriense

ES LA PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA QUE EL RESPONSABLE DE DE AGRICULTURA Y PESCA ES DE LA PROVINCIA

■ CIA

El conjunto del sector hortofrutícola de Almería ha visto con 'buenos ojos' el nombramiento de Martín Soler como nuevo consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. La unanimidad es total, consideran que el hecho de que el máximo responsable sea almeriense incidirá de forma positiva en el desarrollo de la agricultura de la provincia.

En este sentido, la organización agraria COAG ha manifestado su convicción por dicha decisión, ya que "considera oportuno el momento y la oportunidad, tras 30 años de democracia, para que su condición de almeriense le permita acercarse a Sevilla los problemas de los productores de la provincia". Además, desde COAG se ha dejado claro que "la tarea a la que se enfrenta Soler no es fácil, ya que las explotaciones agrarias se encuentran inmersas en una crisis estructural de rentabilidad que debe abordarse desde la más profunda reflexión política".



■ Firma de los estatutos de la Interprofesional Andaluza

Por la misma línea van los pensamientos de UPA, organización agraria que a través de su secretaria general, Francisca Iglesias, ha mostrado su positivismo con relación al nuevo nombramiento. En este sentido, Iglesias ha comentado que "ya tocaba que un consejero de Agricultura fuera almeriense, ya que es la única forma de llevar de mejor manera a estos sectores tan complicados como son el hortofrutícola y el ganadero. Del mismo modo, Soler no va a tener la disculpa de que no conoce la

provincia, por lo que esperamos que las cosas empiecen a tomar el camino correcto, y en primer lugar la ganadería".

Y para acabar con la opinión de las organizaciones agrarias, Francisco Vargas, presidente de ASAJA en Almería, ha informado que "consideramos que el hecho de que sea de Almería y que, además, conozca en profundidad la agricultura son una doble motivación para nosotros. Así, también decimos que esperamos que a todas las organizaciones agrarias nos trate por igual, ya que así conseguiremos muchas cosas para la provincia y para el sector".

Del mismo modo, los tres sindicatos agrarios han coincidido en que va a ser imprescindible el he-

cho de que se mantengan las ayudas a la producción ecológica, como este año estableció el anterior equipo de la consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.

COMERCIALIZACIÓN

Las dos asociaciones más representativas del sector comercializador almeriense, ECOHAL Y COEXPHAL han dado la enhorabuena al consejero. Por una parte, Agustín Peñín señala que "es bueno que por primera vez en la historia haya un consejero de Agricultura almeriense". Peñín comentó que "tiene mucho trabajo por hacer para el desarrollo del sector".

Por otra parte, José Martínez Portero considera que "es una gran noticia para nuestro sector, estoy convencido de que influirá de forma positiva en Almería, van a ser cuatro años inmejorables". Asimismo Portero añadió que "ya era hora de que tuviéramos peso en Sevilla".

Hortyfruta solicitará a Soler una reunión para tratar los temas pendientes que afectan a la organización

La Interprofesional Andaluza también se ha querido sumar al grueso de felicitaciones hacia el flamante consejero. María José Pardo, gerente de Hortyfruta, ha querido ser prudente, y aunque considera que es positivo su nombra-

miento, sobre todo para el conjunto del sector de su tierra, no ha querido hacer ninguna valoración más. "Acaba de ser nombrado y todavía no se ha puesto a trabajar. Cuando pase el tiempo podremos entrar en valoraciones", comentó

a FHALMERIA María José Pardo. Según confirmó la gerente, próximamente solicitarán a Soler una reunión para tratar los temas pendientes que afectan al desarrollo de la Interprofesional, tales como el futuro Decreto de Tipificación.

AGRICULTOR,
LA UNIÓN DE PEQUEÑOS
AGRICULTORES Y GANADEROS,
TU ORGANIZACIÓN,
¡¡¡UNETE!!!

UPA
ALMERÍA

C/ Altamira 10, 1ºD, Dcha. Tel:950622169. Email: upaalmeria@upa.es

EN PROFUNDIDAD

“Mi objetivo es que agricultores, ganaderos y pescadores aumenten sus beneficios por la venta de sus productos”

■ José Esteban Ruiz

-Enhorabuena por su nuevo cargo. ¿Qué supone para usted la etapa que comienza?

-Mi nombramiento como consejero de Agricultura y Pesca lo considero un gesto político de primer nivel hacia la provincia de Almería, al tratarse de un departamento de gran incidencia en una Comunidad Autónoma, la andaluza, principal potencia agrícola del país y referente hortofrutícola de ámbito nacional e internacional. Tengo que reiterar mi agradecimiento al presidente de la Junta de Andalucía, Manuel Chaves, al que pretendo responder con compromiso en cuerpo y alma para la defensa de los intereses de la agricultura, ganadería y pesca en Andalucía. Son sectores en los que hay ciertas dificultades pero trabajaré para convertirlos en oportunidades de futuro. En este sentido, afronto mi nombramiento con mucha ilusión, con ganas y con el referente del trabajo bien hecho realizado por el anterior consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

-Para un almeriense, ¿qué significa ser el responsable regional de un sector tan importante para la tierra como la agricultura?

-Se trata de un importante reconocimiento, no ya a mí personalmente, sino a la valía, el empuje y el carácter emprendedor e innovador de nuestra tierra, de miles de agricultores que han sabido adaptar su cultivo a las necesidades que ha ido planteando el mercado y en general, la sociedad. Hay que aprovechar que Andalucía es una potencia en agricultura para salir al mundo a vender nuestros productos, que es

donde hay valor añadido, en la venta más directa, de forma que podamos conseguir que llegue más beneficio al bolsillo del agricultor, del ganadero y el pescador. Tenemos que fortalecer la agricultura desde la industria y los mercados; tenemos que trabajar para responder a la demanda de los consumidores, a sus necesidades y, de ahí, la apuesta por los productos elaborados, aquellos que en el sector se conocen como IV y V Gama. Además, estos productos tienen un doble beneficio y es que requieren un menor número de intermediarios antes de su venta, lo que implica que los agricultores perciben más ganancias.

-¿No le parece que ya era hora de que el consejero de Agricultura y Pesca fuese de Almería?

-Almería, como cualquier otra provincia andaluza, se merece tener a un almeriense al frente de cada una de las áreas del Gobierno de la Junta de Andalucía, pero no es posible, somos ocho provincias y hay 15 consejerías, lo lógico es que haya un reparto. El sector agrícola indiscutiblemente es muy importante para nuestra provincia, pero también lo son el turismo, la industria del mármol, la cultura o los servicios sociales. En la pasada legislatura, la provincia de Almería contaba con una consejera de Medio Ambiente, un área también muy importante. En cualquier caso, un consejero tiene que atender a las ocho provincias andaluzas.

-Supongo que la línea de trabajo será similar, pero, ¿qué apuestas personales se ha planteado?

-Mi principal objetivo es que los agricultores, ganaderos y pescadores se vean más beneficiados con la



■ Martín Soler, consejero andaluz de Agricultura y Pesca. / FHALMERÍA

venta de sus productos, pero también es fundamental el desarrollo de las áreas rurales y del interior de Andalucía, sin olvidar la modernización del sector pesquero andaluz.

-¿Qué valoración hace de la agricultura almeriense en estos momentos?

-La agricultura almeriense ha dado un salto enorme que le ha permitido dar grandes pasos dirigidos hacia un futuro sostenible. En este sentido, son destacables los avances registrados en el tema del agua, los trabajos que se han realizado en materia de planes de higiene para la retirada de residuos vegetales y, por supuesto, la lucha biológica. Este es quizás unos de los puntos más sobresalientes, como revelan las 11.312 hectáreas existentes bajo control biológico en la última cam-

paña. Todos estos avances son esperanzadores y necesarios para afrontar con éxito los retos de futuro.

-¿Y de Andalucía?

-Andalucía se sitúa como la primera potencia agraria de España, con más de la cuarta parte de toda la producción agraria nacional, y como segunda potencia agroindustrial, detrás de Cataluña. Mucho han cambiado las cosas desde que la Comunidad andaluza accedió por primera vez en su historia a la autonomía hasta el inicio de esta nueva legislatura en la que partimos, en cuanto al ámbito agrario se refiere, de una agricultura moderna, competitiva y de calidad, preocupada por la preservación de los recursos naturales y la sostenibilidad, y cada día más exigente.

MARTÍN SOLER

CONSEJERO DE AGRICULTURA Y PESCA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

-¿Dónde reside el problema para que no se logre la concentración de la oferta?

-Para ahondar en esta política vamos a poner en marcha varias iniciativas. Creo firmemente que los agricultores deben pelear por el valor añadido y convertirse en auténticos empresarios, comercializadores y distribuidores de sus productos, no basta con quedarse en la quaja. Hay que actuar. Aunque éste no es un objetivo que se consiga de la noche a la mañana, tenemos buenos ejemplos de cómo se está evolucionando en esta cuestión, uno de ellos la creación de HORTYFRUTA. Por otro lado, los acuerdos y fusiones entre empresas se están produciendo.

-¿Qué opinión tiene de los agricultores?

-Los agricultores han demostrado su capacidad de trabajo, por lo que confío en su capacidad para afrontar los nuevos tiempos y para trabajar a través de las organizaciones de una forma más participativa. Son profesionales que tienen una capacidad de respuesta rápida ante los retos que se les plantea, apostando por ofrecer a los consumidores lo que quieren.

-¿La misma de la comercialización?

-Las empresas hortofrutícolas comercializan un tercio de la producción agrícola de Andalucía y más del 90 % de la almeriense. Asimismo, trabajan para garantizar la competitividad del sector y acaparar el máximo de valor añadido de los productos, como revela el resultado de la campaña anterior, valorada en 600 millones de euros. Pero no sólo conocen cómo adaptarse a las circunstancias, sino que saben dar el salto hacia la innovación y la investigación. Asimismo, buscan sinergias con sus homólogos y se organizan con el conjunto del sector, en el seno de una interprofesional, para cooperar, mejorar, promocionarse y competir en los mercados.



■ Martín Soler. / FHALMERÍA

“El Decreto de Tipificación será una de las actuaciones que primero salgan adelante”

■ J. E. Ruiz

-¿Qué va a hacer para que las alhóndigas entren a formar parte de la Interprofesional?

-En primer lugar, cabe destacar que la integración en una interprofesional es decisión voluntaria y lo único que se necesita es un proyecto en común con el que trabajar. Precisamente ése es el camino en el que estamos trabajando para que Interprofesional y alhóndigas desarro-

llen iniciativas conjuntas, para trabajar con ellas en el impulso y desarrollo de planes conjuntos. No obstante, en la Interprofesional ya existen algunas empresas alhóndigas que están de acuerdo con el proyecto común de ordenación, regulación y concentración de la oferta, los objetivos de la misma.

-Entre sus primeras tareas, se encuentra el anuncio de la entrada en vigor del Decreto de Tipificación, ¿no es así?, ¿qué relevancia

le otorga?

-Efectivamente, el decreto está pendiente de cumplir los trámites obligatorios y preceptivos que no han sido posibles dada la disolución del Parlamento y posterior convocatoria de elecciones. Está es sin duda una de las actuaciones que primero saldrá adelante en un plazo relativamente corto.

-¿Un mensaje a la provincia de Almería y al resto de la región?

-El sector agrario almeriense y an-

daluz debe afrontar en los próximos años nuevos retos que permitan afianzar la dinámica de crecimiento competitivo y sostenible que le ha caracterizado en los últimos años. Igualmente, promover el desarrollo social, económico, ambiental y cultural en el medio rural, buscando el equilibrio territorial, innovando y generando nuevos productos y nuevos servicios que en el futuro demande la sociedad.

-¿Qué discurso le gustaría dar cuando realice el balance de la legislatura como consejero de Agricultura y Pesca?

-Me gustaría dar el discurso que le gustaría oír a todos los agricultores y pescadores andaluces.

INNOVACIÓN

'De Ruiter' ofrece portainjertos que tienen la respuesta a todo lo que piden los agricultores

■ Isabel Fernández

La empresa productora de semillas para horticultura De Ruiter organiza el próximo día 29 de abril una 'Jornada técnica sobre injertos' en el Hotel La Envía, un evento que contará con la participación de varios expertos en la materia que darán su particular visión sobre un tema tan importante para la agricultura almeriense como los injertos. Así, por ejemplo, estará presente en esta jornada Alfredo Lacasa, doctor ingeniero agrónomo del Instituto Murciano de I+D Agrario y Alimentario, que hablará sobre la eficacia de los injertos ante determinadas enfermedades del suelo, así como frente al colapso.

Tras su intervención, llegará el turno de Francisco Monci, doctor ingeniero agrónomo de I+D de la propia empresa organizadora, que explicará cuál es la eficacia de esta práctica frente al virus de la cuchara, uno de los más comunes en los cultivos de tomate y, además, de los más complicados de eliminar. Tanto es así que, a día de hoy, incluso, no se dispone de ningún enemigo natural lo suficientemente eficaz para combatirlo.

TOMATE

El 'Manejo del cultivo del tomate injertado' será otro de los temas que se traten durante esta jornada técnica organizada por De Ruiter Semillas. En esta ocasión, la ponencia correrá a cargo del especialista en cultivos de tomate Jesús González, ingeniero técnico agrícola de la zona La Cañada-Níjar, una de las más 'tomateras' de la provincia de Almería. Por último, será otro miembro de la empresa organizadora quien hablará sobre 'El futuro: portainjertos a medida del agricultor y sus necesidades'.

Así, José Luis Pérez, ingeniero técnico agrícola y especialista en injertos de De Ruiter Semillas, presentará a todos los asistentes a esta jornada la gran variedad de portainjertos con los que cuenta la empresa. Y es que desde esta compañía se trabaja intensamente para buscar las mejores soluciones para los agricultores, ofreciéndoles una gran gama de portainjertos con los que podrán hacer frente a los problemas que se les planteen en sus cultivos y, lo que es más importante aún, con-



■ La empresa cuenta con una gran gama de portainjertos para tomate.

seguir de ellos, precisamente, lo que esperan.

En este sentido, el especialista en injertos de esta empresa almeriense podrá mostrar a los asistentes, entre otros productos, su 'Beaufort'. Esta variedad de portainjertos para tomate y berenjena es un híbrido de tipo indeterminado con un potente sistema radicular. Asimismo, según De Ruiter, está especialmente indicado para los lugares en los que haya problemas de suelo, ya que es muy tolerante contra las más frecuentes enfermedades del sustrato.

Este portainjerto, muy recomendado para cultivos de otoño-invierno y de ciclo largo, propicia, además, que el fruto de la planta injertada tenga más vigor. Asimismo, 'Beaufort' da lugar a una mayor producción, e incluso, los frutos obtenidos son de mayor calibre. Con respecto a las compatibilidades, desde la empresa de semillas indicaron que no existe ningún tipo de problema de este portainjerto con ninguna de las múltiples variedades de tomate y berenjena que hay en el mercado hortofrutícola en estos momentos.

Pero, para quienes busquen

plantas con un mayor vigor aún que el que ofrece 'Beaufort', De Ruiter cuenta con otro portainjerto. 'Maxifort' se caracteriza por un mejor comportamiento que el anterior con bajas temperaturas y, sobre todo, en condiciones de alta salinidad. Desde la empresa comercializadora, recomiendan este portainjerto para su uso con variedades de poca vegetación, con poco vigor, poco tamaño y en condiciones de cultivo muy extremas. Asimismo, y al igual que 'Beaufort', está especialmente indicado para cultivos de ciclo largo en los meses de otoño e invierno.

Pese a las 'prestaciones' que ofrece este portainjerto, siempre se puede ir un poco más allá. Así, De Ruiter también tiene en el mercado en estos momentos el portainjerto 'Multifort', un híbrido interespecífico con vigor similar a 'Maxifort'. Esta variedad proporciona una planta de porte más abierto y, además, propicia el cultivo de frutos de mayor calibre y con un mejor color. Sin embargo, si esta variedad destaca por algo es por su resistencia a la tercera raza de 'Fusarium oxysporium'. Al igual que las dos variedades anteriores, está indicado para los cultivos de tomate y berenjena.

EN PRIMAVERA

Todas las variedades anteriores son aconsejables para cultivos de otoño-invierno. Sin embargo, y siempre tratando de responder a las exigencias de los agricultores, De Ruiter también cuenta con portainjertos más adecuados para los tomates y berenjenas que se cultivan en primavera. En este sentido, esta empresa de semillas tiene también en el mercado 'Unifort', un portainjerto especialmente indicado para cultivos en los que lo que se busca es una mayor precocidad y un vigor medio. Según indicaron desde De Ruiter, es muy adecuado para solucionar problemas de suelo en ciclos de media duración.

La empresa de semillas lleva años buscando soluciones a las demandas de los agricultores de la provincia y, para conseguir las, son muchos los profesionales que trabajan por y para el sector hortícola almeriense. Los resultados están claros. Y es que quien no encuentra el portainjerto que busca es porque éste aún no existe.



■ Centro de excelencia para semillas hortícolas.

De Ruiter llegará a Asia de la mano de Monsanto

Monsanto, empresa líder en tecnologías de reproducción molecular y mejora, acaba de adquirir a De Ruiter, una adquisición que le permitirá contar con un centro de excelencia para las semillas hortícolas de cultivos protegidos. Así, desde De Ruiter afirmaron que esta venta es un paso hacia delante en su futuro,

ya que, gracias a ella, podrán acelerar su expansión regional a Asia o Sudamérica, a la vez que podrán acceder a la más avanzada tecnología de Monsanto. En el acuerdo firmado se estipuló, además, que De Ruiter mantendrá su nombre de marca, así como su actual estructura operativa.

EN BREVE

PIMIENTO SUBE

Todas las variedades de esta hortaliza no dejan de subir en cuanto a cotización. Los mejores son los pimientos Lamuyos e italianos que sus precios comienzan por encima de los dos euros. Por su parte, los California, a pesar de que están a punto de desaparecer de las pizarras, su valor cada día en las subastas está rondando los 1,70 euros.

BERENJENA SUBE

El final de la campaña de la berenjena está siendo buena, ya que sus precios no bajan de los 60 céntimos en las últimas semanas. En cuanto a la variedad 'rayada', ésta tiene una cotización más alta debido a que la producción es menor, pero aún así los valores de este fruto están rondando el euro como último corte.



■ Berenjenas. / FHALMERÍA

CALABACÍN SUBE

Después de pasar una mala racha desde que comenzó el nuevo año, el calabacín ha vuelto a remontar y a subir el precio de sus dos tipos. Los de variedad normal ronda los 70 céntimos, mientras que el gordo no baja de los 40 céntimos de euro el kilo.

JUDÍA BAJA

La hortaliza que más equilibrio está aportando a las pizarras es la judía, sin embargo en los últimos días de abril ha experimentado una cierta bajada en sus cotizaciones. La más destacada ha sido en la perona larga, que ha pasado de tener un precio superior a los dos euros, a costar alrededor de 1,50 euros.

MELÓN BAJA

A principios del mes de abril comenzó a verse un mayor número de partidas de melón, pero su precio no ha llegado aún a estar por encima del euro. Así, tanto el Galia como el melón negro no están teniendo aún la cotización que se esperaba de ellos en las primeras semanas de campaña, que sobrepasarían el euro el kilo.

DESCENSO

El melón y la sandía arrancan la campaña con unos precios bajos

■ Elena Sánchez

Las bajas temperaturas que aún están padeciendo en Centroeuropa favorece a que los consumidores tengan aún predilección por la compra de productos como pimientos, calabacines o berenjenas en vez de melones o sandías. Este asunto ha

llevado a que la campaña de primavera en la provincia de Almería no se esté desarrollando como se esperaba, ya que los precios de los frutos propios de esta época no llegan a alcanzar la cotización pensada inicialmente que sobrepasaba el euro el kilo. Por variedades, el melón no consigue superar los

70 céntimos, mientras que el año pasado por estas fechas, este mismo producto se situaba en torno a los 1,20 euros. Peores números ha registrado la sandía, que las primeras partidas han terminado costando por debajo de los 30 céntimos. Se espera que en las siguientes semanas mejore la situación.



■ Productos de primavera con, todavía, escasa demanda. / FHALMERÍA

Hortalizas frescas del Mediterráneo

Cada día, la tierra, el clima y el sol español hacen realidad nuestras hortalizas frescas del Mediterráneo. Tomates, pimientos, coliflores, lechugas... de máxima calidad son el fruto de nuestra tierra y de nuestro trabajo.



ANECOOP LACALIDAD COMO PRINCIPIO



Monforte, 1 Entlo. 46010 Valencia (Spain) - Tel. +34 963 938 500 - Fax +34 963 938 510
E-mail: info@anecoop.com - www.anecoop.com

Anecoop Almería · Pedro Muñoz Seca, 1, 1º 04720 Aguadulce-Roquetas de Mar. Almería (España)
Tel. +34 950 346 404 · Fax +34 950 349 030 · E-mail: jbono@anecoopalmeria.com · www.anecoop.com



ENCUENTRO INTERNACIONAL

2008
TOMATOCONFERENCE

Taste

creating quality of life

19th-21th May '08

NH Conference Centre Leeuwenhorst
NOORDWIJKERHOUT
THE NETHERLANDS

S.G. ROGERS
Passion for innovation

■ La Empresa de semillas apuesta por la innovación en la evolución de su oferta. /FHALMERIA



■ La conferencia se celebra desde el 19 al 21 de mayo. /FHALMERIA

La organización se decanta por tierras holandesas

Syngenta Seeds ha decidido que la conferencia de esta edición tenga lugar en Holanda. En el Hotel Conference Centre Leeuwenhorst de la localidad de Noordwijkerhout, se profundizará sobre el mercado del tomate. La empresa se ha decantado por esta opción, entre otros motivos, porque en este país se encuen-

tra uno de los campos donde realizan diferentes experiencias, estudios y avances tecnológicos en su producción

La anterior edición, tuvo lugar en el país transalpino, concretamente en la isla italiana de Sicilia. La cita se celebró en 2005, más exactamente, desde el 24 al 27 de mayo.

Syngenta Seeds celebra la V edición de la Conferencia Mundial del Tomate

■ José Esteban Ruiz

'Tomato Conference 2008' vuelve como cada dos años a reencontrarse con el sector especializado en el cultivo y comercialización de esta particular hortaliza en el mundo. Syngenta Seed, empresa que organiza la conferencia internacional, ha elegido Holanda como el lugar donde se desarrollará la quinta edición. Concretamente tendrá lugar en Noordwijkerhout, una localidad situada cerca de Amsterdam. Este punto de encuentro para el negocio del tomate se desarrollará durante tres jornadas, desde el próximo 19 al 21 de mayo.

La Conferencia Internacional del Tomate está dirigida a todos los agentes del sector hortofrutícola, especializados en esta hortaliza, así como a periodistas y demás personas relacionadas con la agricultura. El objetivo de la organización de este evento bianual, según la empresa productora de semillas, es conseguir la interacción de todos los aspectos relacionados con la producción de tomate y su posterior comercialización, consumo, etc. Un foro donde exponer las distintas experiencias acumuladas en los últi-

mos tiempos que pongan de manifiesto la evolución en los distintos puntos de la cadena productiva.

Para ello, Syngenta Seeds reúne durante estos días a expertos en producción y distribución de tomate de todo el mundo, investigadores en los campos de la nutrición, el consumo y la investigación de nuevas variedades, para tratar en profundidad la evolución de las demandas del consumidor con vistas a la compra de las variedades comerciales de tomate.

La Conferencia Internacional del Tomate "es mucho más que una convención, es un punto de encuentro ideal para entender mejor los cambios producidos en el negocio, para descubrir nuevas variedades y actuales sistemas de distribución. También es una ocasión especial para fomentar las relaciones comerciales y personales con los clientes".

Syngenta Seeds cuenta con una amplia experiencia en el mercado europeo, africano y de Oriente Medio. Este hecho avala la valiosa información de la que dispone, que incide de manera positiva en la organización de un evento tan singular de tales características que re-

quiere esa especialización. En el encuentro se llevarán a cabo diferentes degustaciones para mostrar que no todos los tomates tienen el mismo sabor y a su vez que su utilización por parte del consumidor es diferente, lo que motiva la diversificación. La elección del tomate adecuado para cada práctica de consumo está basada en un amplio abanico de posibilidades y un extenso

escaparate de oferta. En este aspecto, algunas variedades se ven favorecidas cuando se comparan con otras.

La innovación es crucial en el desarrollo de la oferta de tomate. Los consumidores modifican sus hábitos de consumo y esperan encontrar su adaptación en el mercado. Por ello, la oferta debe ser acorde a estas modificaciones. Las últimas ten-

dencias ponen de manifiesto el cambio experimentado hacia un consumo de productos más saludables y de calidad. Syngenta Seeds es consciente del hecho e introduce constantemente mejoras en la innovación de sus procesos que repercuten directamente en el resultado final de sus productos.

Entre los temas sobre los que versarán las distintas ponencias destacan 'El cambio de actitud en la alimentación', 'La calidad de vida: evidencias clínicas sobre la bioactividad', y 'Salud y Nutrición en el mercado japonés', entre otros.

Los encargados de conducir la programación son, en esta ocasión, Massimo Enzo (marketing director Vegetables EAME-Syngenta Seeds), Elena Ozeritskaya (consemer offer manager Vegetables EAME-Syngenta Seeds), Onoo Franse (programme director healthy living-Royal Ahold), Don Mottram (profesor of food chemistry-University of Reading), Anneke Ammerlaan (foodwatcher), Ian Puddephat (Head of produce quality-Syngenta Seeds), Taizo Sano (managing director of Kagome's fresh tomato business unit Kagome-Japan), Mart van Grinsven (Head Global Development Vegetables-Syngenta Seeds), Charles Baxter (produce quality specialist-Syngenta Seeds), Angélique Schmeinck (master chef), Britt Burton (director, health promoting Foods National Center for Food, Safety & Technology), Margaret Everitt (Bsc. MIFST), y Ton Teerling, (psychologist).

PROGRAMA

DÍA 19 DE MAYO

- Llegada al Hotel NH Conference Centre Leuwenhorst
- 19.00-20.00. Copa de bienvenida
- 20.30-22.00 h. Cena

DÍA 20 DE MAYO

- 08.00-08.45 h. Registro de asistentes
- 08.45-18.10 h. Conferencias
- 10.50-11.30 h. Café
- 13.00-14.30 h. Almuerzo
- 16.30-17.00 h. pausa y café
- 19.00-20.00 h. Cocktail
- Desde 20.15 h. Cena

DÍA 21 DE MAYO

- Jornada de trabajo
- 09.00-10.30 h. Primera sesión
- 11.00-12.30 h. Segunda sesión
- 12.30 h. Almuerzo

PROMOCIÓN

La Feria del Vino de Laujar tratará de destacar las características de los caldos de la comarca

DURANTE LA FERIA SE REALIZARÁ UN CONCURSO DE VINOS CUYO JURADO HARÁ LAS CATAS POR MUESTRAS ANÓNIMAS

■ Elena Sánchez

El municipio de Laujar de Andarax acogerá del 2 al 4 de mayo una nueva edición de la Feria del Vino de la Alpujarra con el objetivo de promocionar los vinos de la comarca y de otros puntos de la provincia de Almería. De este modo, el tema característico de este año será destacar la idiosincrasia que los vinos de la Alpujarra tienen y que hace que cada vez se diferencien y tengan una calidad más competitiva que los caractericen de otros caldos más conocidos, otorgándole además una personalidad única.

La feria, organizada por el Ayuntamiento de Laujar con la colaboración de la Diputación de Almería, Junta de Andalucía, ADR Alpujarra y las empresas Barragán Campos, Grupo Almirez, Hierros Almería y Ferralla, contará con aspectos turísticos, promocionales y lúdicos, pero además, este año se potenciarán los encuentros de negocios entre profesionales del sector con el objetivo de convertir esta feria en un referente de excelencia empresarial.

PARTICIPACIÓN

Hasta el momento, 19 empresas vitivinícolas han confirmado su presencia en la VI edición de la Feria del Vino de la Alpujarra, aunque se prevé desde la organización que finalmente aumente el número de expositores. Sin embargo, serán otras las empresas del sector agroalimentario que también asistan al evento con diferentes productos como quesos, turroneo y repostería morisca. Entre las bodegas que tendrán stand los tres días de feria se encuentra La Bodega de Alboloduy, Cortijo El Cura, Selección de Vinos de Fondón, Viñedos de Laujar, Cortijo La Vieja o Bodega Gabriel Torrente Cuevas, entre otras.

Del sector agroalimentario, especializado en otras elaboraciones alimenticias típicas de la zona, está prevista la participación de Quesos Venta el Cheleco, La Despensa de Almería, Turroneo y Dulces de Ugijar, Viveros Villanue-



■ Exposición de una serie de caldos de la Alpujarra en ediciones anteriores de la feria vitivinícola. / FHALMERÍA



■ Barricas donde se oxigena el vino lentamente. / FHALMERÍA

NEGOCIOS

Encuentros profesionales entre los bodegueros y los clientes comerciales

■ E. Sánchez

El próximo 29 de abril y previo al inicio de la VI Feria del Vino de la Alpujarra, los bodegueros de esta zona almeriense van a mantener una serie de encuentros profesionales con sus clientes con el fin de llegar a una se-

rie de acuerdos comerciales en materia de distribución y comercialización de los caldos de la Alpujarra.

Del mismo modo, otro de los fines por el que se van a realizar dichos encuentros será para convertir esta feria en un referente de excelencia profesional.

Esta actividad cuenta con la colaboración de la Diputación de Almería, Junta de Andalucía, ADR Alpujarra y las empresas Barragán Campos, Grupo Almirez, Hierros Almería y Ferralla. Cada vez son más los encuentros que se van realizando alrededor

va y Repostería Morisca Valverde Hervás.

Del mismo modo, el Ayuntamiento de Laujar tiene previsto celebrar el primer concurso de vinos de la comarca en el marco de la VI Feria del Vino. La competición está abierta a todas las bodegas que van a participar en el evento vinícola.

CATEGORÍAS

Las categorías en las que habrá premios serán: Jóvenes, preferentemente de la añada 2007 y 2006; Blancos, Rosados y Tintos, de los años 2007 y 2006; Tintos Crianza, Tintos Reserva y Tintos Gran Reserva. Una de las características necesarias para poder participar es que los vinos que se vayan a presentar al concurso deberán haber sido comercializados un año antes de la fecha de la Feria.

En cuanto al jurado, éste estará compuesto por personas reconocidas en el mundo del vino, la gastronomía y la prensa. La dirección de cata será responsabilidad del sumiller galardonado con el premio 'Nariz de Oro 2007'. El concurso se realizará el próximo 2 de mayo en el recinto de la Feria del Vino y los galardones se darán a conocer al día siguiente, domingo 3 de mayo, durante el acto de entrega de premios.

CARA A CARA

“Cuando Hortyfruta no vele por los intereses del campo abandono la presidencia”

■ José Esteban Ruiz

-¿Qué balance hace del primer año de Hortyfruta?

-Muy positivo. Con las herramientas disponibles y la situación tan complicada por la que atraviesa el campo si analizo lo conseguido, me siento satisfecho. No obstante, tengo claro que se ha hecho poco. En realidad queda mucho que hacer que se irá logrando en la medida que contemos con más herramientas. Nos hemos encontrado con limitaciones.

-¿Cuáles son esas limitaciones?

-Sobre todo a la inexistencia de normas que nos permitan desarrollar un trabajo adecuado. Me refiero al Decreto de Tipificación, la extensión de norma, por ejemplo.

-¿Es consciente de que el sector esperaba mucho de esta organización después de tanto tiempo de espera y esté en estos momentos algo decepcionado?

-Es posible que a alguna parte del sector se le haya transmitido algo que aún sabiendo que no era viable un trabajo que en este primer año era

JOSÉ MARTÍNEZ PORTERO
PRESIDENTE DE LA INTERPROFESIONAL ANDALUZA DE FRUTAS Y HORTALIZAS (HORTYFRUTA)

imposible de conseguir. Creo que hemos conseguido todo lo que estaba en nuestras manos. Pueden estar defraudados porque querían más resultados en menos tiempo o no tenían la información necesaria para hacerse una imagen real.

-¿Qué trabajo puede realizar realmente la Interprofesional?

-La verdad es que mucho. Hemos tenido la gran suerte de que la agricultura ha dado mucho dinero y ha permitido que hagamos lo que nos venga en gana en cada momento, entonces el campo no quiere someterse a normas, cada uno prefiere actuar por su cuenta. Nadie quiere que le digan lo que debe hacer o como desarrollar su trabajo. El campo almeriense no quiere normas y eso para el conjunto del sector es malo. Lo que intentamos desde Hortyfruta es organizar la producción en principio. Conocer las previsiones para cada campaña de la cantidad culti-

vada de cada producto hortofrutícola. Llevar a cabo una planificación correcta para que el precio sea el deseado para todos. Orientar la producción a las demandas del mercado, en la medida de lo posible, ya que es una tarea complicada. Además, promocionar el consumo de frutas y hortalizas y que llevar a cabo campañas de concienciación de las correctas prácticas agrícolas como el corte de la sandía en su grado óptimo de maduración. En general analizar el mercado y conocer nuestra situación respecto a nuestros competidores para favorecer al sector andaluz.

-Desde fuera se observa poca transparencia en la organización, es decir hay poca información sobre todas sus acciones...

-Bueno, creo que no. No obstante, próximamente, aunque aún no está definida la forma en la que se realizará, si en conjunto o cada organi-



■ José Martínez Portero, presidente de Hortyfruta. / FHALMERIA

zación miembro por separado, se informará detalladamente a sus asociados de todas las acciones ejecutadas y las nuevas directrices a cumplir con motivo de nuevas iniciativas que concretemos más adelante.

-¿No sería conveniente que la opinión pública conociese los baremos establecidos por Hortyfruta para medir las crisis de precios?

-Cuando nosotros medimos una crisis y tomamos una decisión, puede variar según la representación de nuestra producción en el mercado, además tenemos en cuenta otros datos recogidos en encuestas, tales como las tendencias existentes. Considero que no hay tabú al respecto.

-Siempre se comenta que esos baremos son cuestión interna de la organización...

-Bueno, quizá cuando a algún miembro de la organización se le haya preguntado al respecto no estuviera en posesión de los datos en ese momento.

-Parece que hay fricciones en Hortyfruta, ¿podemos estar asistiendo a una ruptura en la Interprofesional?

-Dentro de la Interprofesional te garantizo que no hay fricciones, mañana no lo se. Hasta ahora todas las medidas se han adoptado por consenso, puede ser que alguien se haya abstenido pero no se ha opuesto. Nunca se ha llegado a votar una decisión en Hortyfruta.

-¿Ve contentos con la organización a todos los miembros?

-Yo creo que sí. No se si los miembros tienen dos caras, pero por lo que yo percibo puedo decir que veo un buen ambiente, a pesar de las discrepancias normales que puedan surgir.

-Usted ostenta varios cargos en di-

ferentes organizaciones. ¿Cree que hay poca ambición por el liderazgo en Almería?

-Hay mucha gente valiosa en el campo. Creo que cuando asumes un cargo y ven que lo desempeñas con ganas y eres transparente confían en ti. Es lo que me ocurre a mi, por eso estoy al frente de organizaciones, además de CASUR. Realmente pueden creer que soy ambicioso, pero no he buscando estar al frente en ninguno de los cargos que desempeño. Quizá cueste renunciar a tiempo libre por acceder a un cargo como lo hago yo.

-Con estos sacrificios, ¿no se plantea abandonar alguna de las presidencias?

-Si me lo he planteado muchas veces.

-¿Y que le hace continuar?

-Fundamentalmente, ver que cada día se hacen cosas nuevas. También por la gente que confía en mi.

-Pero, ¿no toda la gente está con usted?

-Claro que no. Pero a los que no confían en mi no los conozco.

-¿Qué les diría a los agricultores que se sienten defraudados por el funcionamiento de Hortyfruta?

-Les digo a todos los agricultores que confían en la organización, porque es la unión del sector y hoy por hoy, el objetivo de Hortyfruta es la mejora del sector. En el momento en el que vea que la organización no vela por estos intereses, es la primera presidencia que dejo.

-¿Hortyfruta decanta su balanza hacia la comercialización a la hora de elegir a quien favorecer?

-No. Es una organización en la que comercialización y la producción está representada de la misma manera y se trabaja por los intereses de unos y otros.

“Me gustaría mucho que COEXPHAL fuese una asociación en la que los socios aceptasen las decisiones del presidente”

-Al presidente de FAECA le pareció contradictorio su presentación a la presidencia y su abandono posterior...

-Sigo siendo presidente de FAECA en Almería, aunque no el presidente del sector de frutas y hortalizas porque no podría atender el cargo como hubiese deseado.

-Entonces, ¿por qué se presentó a la presidencia?

-Fundamentalmente, porque considero que desde FAECA se podría hacer más por las frutas y hortalizas de lo que se hace.

-¿Por qué no acepto la propuesta de Antonio Luque para ser presidente de FAECA Regional con las condiciones que le expuso, entre las que figuraba que Francisco Belmonte, presidente de CASI, entrase a formar parte del Consejo?

-Porque no acepto presidencias condicionadas.

-Pero hubiese sido una forma de

conseguir el objetivo que se propuso de ostentar la presidencia y llevar a cabo acciones de las que se beneficiara el sector hortofrutícola como usted ha indicado. ¿Considera que Francisco Belmonte no era buen candidato para estar en el Consejo?

-Creo que Francisco Belmonte es muy buen candidato y buena persona, pero como me lo impuso Antonio Luque, no me pareció correcto.

-COEXPHAL, organización que preside, ha cumplido treinta años, y en lugar de concentrarse la oferta en la provincia, hay cada vez más atomización. ¿Qué hace al respecto la asociación?

-Me gustaría que COEXPHAL fuese una asociación en la que el presidente tomara decisiones y los socios la aceptasen. Hay un Consejo rector y una asamblea general. Propongo mucho pero no se pue-

de llevar a cabo. El fomento de la concentración de la oferta se debe de hacer poco a poco.

-No está por la labor el sector de concentrar la oferta?

-Siempre dicen que sí, pero la realidad es otra. Posiblemente, como comenta Luque, crean que pueden perder el cargo que ostentan. El COEXPHAL hay un proyecto para fusionar un grupo de cinco empresas de Almería y Granada.

-¿Hay acercamiento con ECOHAL?

-Cuando tu te acercas a alguien y ves que hay pasividad por su parte te olvidas del asunto. No estoy en condiciones de perder el tiempo. ECOHAL tiene las puertas de la Interprofesional abiertas. Estamos deseando que se incorporen.

-¿Cederían a sus peticiones para que entrase finalmente?

-La comercialización no puede ceder porque ahora está ocupando el lugar que debe.

San Marcos - El Ejido 2008

CAMBIO DE FILOSOFÍA

El milagro de la agricultura en El Ejido. De nada a todo

■ José Antonio Gutiérrez ■

Pocos lugares en el mundo le han sacado tanto partido a la agricultura como el municipio de El Ejido. La altísima renta per cápita de los ejidenses se debe a esta actividad que en otros lugares simplemente es un hobby. Una prueba evidente de la brutal evolución del municipio y de toda la comarca del Poniente almeriense es el trazado de la antigua carretera N-340. Cuando se hizo no había nada que obstaculizara su realización y por este motivo se hizo totalmente recta.

En los años sesenta, en plena evolución de España tras la posguerra, se produjo el fenómeno de la agricultura almeriense que por entonces sólo vivía de una uva famosa por su exquisitez y aguante para ser comercializada. La uva de "Ohanes" popularmente llamada "de barco" por exportarse en barriles de madera vía marítima gracias a su naturaleza podía aguantar meses a ser consumida.

Por entonces, las condiciones naturales del municipio de El Ejido permitían una agricultura singular que ha ido evolucionando rápidamente y hasta límites insospechados. Han sido cuarenta y ocho años de cambio permanente hacia una horticultura mundialmente reconocida y con una proyección sin par.

Los agricultores han sabido aprovechar las condiciones naturales de la zona. Las 86.000 hectáreas de la Sierra de Gádor han sido grandes aliadas de los invernaderos impidiendo la llegada de los fríos del norte en invierno y manteniendo la calidez de la brisa marina. El Mediterráneo ha mantenido una temperatura media que ha permitido los cultivos extratempranos durante los doce meses del año refrescando en verano y suavizando las temperaturas en invierno. Las más de 3.000 horas de sol y la aparición del agua de los acuíferos subterráneos han completado unas condiciones únicas que han sabido aprovechar los productores.

El Ejido es hoy ejemplo de avance y modernidad, pero todo empezó con los primeros sondeos en la falda sur de Sierra de Gádor, hoy municipio de Dalías, donde se practicaron las primeras galerías en la inagotable Fuente Nueva. El agua



Los ejidenses agradecen cada mes de abril a San Marcos su apoyo en las labores agrarias desde 1955.

se repartía en los parrales por orden de llegada aprovechando la caída del terreno desde la sierra hasta Las Norias de Daza y con el Canal de San Fernando ocurría lo mismo. Posteriormente, entre los años sesenta y cinco y setenta y cinco los buscadores de agua subterránea realizaron una labor mil veces agradecida localizando los tres acuíferos ubicados en tres puntos estratégicos del Poniente almeriense. Desde entonces hasta hoy las obras hídricas no han cesado pasando por la creación del Pantano de Benínar hasta la creación de grandes entidades para canalizar toda el agua de los pocos por tuberías especialmente diseñadas para no derrochar ni una sola gota.

LA ARENA

Otro cambio significativo que produjo una modificación espectacular fue la aparición del enarenado, el cual permitió que legumbres, verduras y hortalizas se plantaran debajo de las parras cuando no tenían pámpanos. La aparición de variedades más comerciales y sistemas de conservación más modernos fueron la puntilla para la famosa "Uva de Ohanes", lo que obligó al agricultor a potenciar cul-

tivos en enarenado como la judía, calabacín, tomate, melón y sandía.

Todo esto sucedía a principios de los años setenta, fecha en la que empezaron a proliferar los invernaderos, aunque se conocían de años anteriores, pero no se usaron de forma generalizada hasta estas fechas. La llegada del plástico fue un cambio espectacular. Se modificó la forma de producir, las fechas de producción, la terminología empleada, el número de cosechas por año. Se desarrolló una cultura agrícola entorno al plástico totalmente desconocida. En pleno mes de enero se obtenían pimientos y tomates de platas que al abrigo del plástico llegaban a medir dos metros de altura, algo desconocido hasta la fecha ya que las tradicionales matas de estos cultivos tiradas en el suelo apenas alcanzaban los cincuenta centímetros. Algo inédito, singular, animaba tanto a los agricultores de entonces que año tras año la llegada de inmigrantes nacionales procedentes de la sierra del entorno hacía crecer el municipio a marchas forzadas.

Los invernaderos fueron un reclamo para las nuevas tecnologías y al inicio de la Década de los Ochenta aparecieron las semillas híbridas que aportaban las multi-

nacionales de semillas llegadas de Holanda muchas de ellas, Estados Unidos y otros lugares avanzados, pero el aporte de los Países Bajos al desarrollo de El Ejido y su comarca hoy es incalculable, como incalculable es la cantidad de dinero que se llevaron las empresas holandesas al vender sus semillas y otras tecnologías en suelo almeriense. El pepino largo o de exportación fue un cambio radical en el cultivo de esta hortaliza, jamás antes se había oído hablar de algo semejante. Por entonces los pepinos eran pequeños, muy pinchudos y espinados y dependiendo de su corte podían incluso amargar (dependía también de lo evolucionada que estuviese la variedad). Algunas semillas de tomate cambiaron el concepto de la cosecha con producciones próximas a los 20 kilos por metro cuadrado cuando hasta la fecha a penas se obtenían cinco kilos como mucho. Desde entonces hasta hoy la evolución de las variedades ha sido increíble y se han multiplicado los colores en pimientos, sandías y otras hortalizas, su productividad, su resistencia a enfermedades y virus, su aspecto y sabor.

La comercialización nacional e internacional de los productos de

El Ejido y su comarca tienen una historia paralela a todo el desarrollo de la horticultura intensiva. Es cierto que no ha sido fácil vender, pero siempre han deseado todo cuanto se ha cultivado en Almería: desde la uva de mesa a hoy.

VENTA DE HORTALIZA

La comercialización de hortalizas se inició con la venta en las plazas de abasto españolas de los primeros valientes que se atrevieron a transportar productos en los primeros camiones a todos estos lugares. Antes la uva de mesa se transportaba en barco a países de toda Europa y América. El sistema de subasta se hizo muy popular en los años en los que la producción empezaba a ser importante. Posiblemente desde 1.975 en adelante. Algunos pioneros en El Ejido que se recuerdan hoy son Antonio Góngora, Francisco Maleno, Juan Santana, Pedro Fernández, Adrián Martínez y otros muchos más. Las alhóndigas empezaron a competir con las primeras cooperativas en la "Década de los Ochenta" con la aparición de entidades como "El Porvenir" (que posteriormente derivó en "Frusol"), "Camposol", "Ejidomar", "Mayba", etc. Más adelante vivimos el "boom" de la Sociedades Agrarias de Transformación. La comercialización se fue abriendo camino poco a poco hasta llegar a nuestros días situando nuestras frutas y hortalizas en los más diferentes países europeos y de América.

La historia de El Ejido es la historia de la horticultura intensiva, de permanentes avances, de una población con grandes conocedores de las técnicas de riego, siembra, uso de insectos naturales, tecnología punta para el envasado de frutas y hortalizas frescas. Ahora otra vez, tras el receso que se está produciendo en el sector de la construcción, la agricultura se presenta como la gran aliada de los ejidenses, siempre está, es un "boom" permanente en los últimos cincuenta años. Es quizá por ello que los ciudadanos de este municipio agradecan cada vez con más fuerza a San Marcos la ayuda prestada en las tareas del campo.

ORÍGENES

El agua de Fuente Nueva cambió la dura vida de los pobladores del antiguo Campo de Dalías

LOS ANIMALES DE TIRO, ESPARTO, Y EL CULTIVO DE CEREAL FORMAN PARTE DEL RECUERDO COLECTIVO DE LOS EJIDENSES

Rafa Villegas

Mucho ha cambiado el paisaje del antiguo Campo de Dalías en los últimos 120 años. Los comienzos fueron muy duros para los antiguos pobladores del actual municipio de El Ejido y nada tienen que ver con la situación actual. Sin agua y con una dependencia total de la lluvia para sacar adelante sus cultivos de cereales, tomates y guisantes, principalmente. La ganadería y la recogida de esparto suponían unos ingresos extra a las familias.

Los animales de tiro, más conocidos coloquialmente como 'bestias' tuvieron un gran protagonismo a finales del siglo XIX y principios del XX en la zona. Y es que éstos eran esenciales para los agricultores.

La mayoría de los pocos habitantes del Campo se dedicaban al cultivo de cereales de secano, especialmente trigo y cebada. Entre octubre y noviembre se procedía a la siembra con la esperanza de que las lluvias hicieran acto de presencia. Una vez segado y recolectado el cereal, los agricultores lo dejaban secar para transportarlo posteriormente con las 'bestias' a las eras.

En la era jugaban un papel muy importante los mulos que aplastaban el cereal. Finalmente tenía lugar la correspondiente división del grano de la paja. El primero servía de alimento para las 'bestias' y las gallinas, así como para cebar a los cerdos, generalmente amasado con chumbos frescos. La paja, sin embargo, era el alimento de los animales de labranza. De este modo se conseguía subsistir.

Otros agricultores se dedicaban exclusivamente, o como complemento, a la siembra de tomates y 'présules' en las playas de Punta Entinas y Almerimar, así como en el actual paraje de Tierras de Almería, entre otros.

Estos cultivos se regaban con agua de los pozos más cercanos que se transportaba en cántaros llevados por bestias de carga, además de con la necesaria agua de lluvia. Para evitar daños en estos cultivos causados por los fuertes vientos que existían y continuaban azotando la zona, los agricultores fijaban en

el suelo una red cañas en forma de crucetas muy tupidas. El estiércol natural y los abonos minerales eran fundamentales para los cultivos de tomates y guisantes.

El esparto también tuvo su importancia. Esta fibra vegetal, que se obtiene de la Atocha, nombre que recibe la planta que lo produce, se utilizaba para realizar aperos de labor, de transporte, así como piezas de artesanía. Este trabajo suponía unos ingresos extra para muchas familias locales.

GANADERÍA

La ganadería también tenía su lugar en el actual término municipal de El Ejido. Con el pastoreo se conseguía la leche, el queso y el requesón. En la época de escasez de hierba para el ganado, los pastores se veían obligados a realizar la trashumancia. La estancia de los pastores en la sierra se alargaba durante cuatro o cinco meses, desde mayo a octubre, generalmente.

Para los pastores la jornada en la que se llevaba a cabo el esquilaje del ganado representaba toda una fiesta que se celebraba con un convite familiar. En aquellos difíciles años la venta de lana era un extra muy importante para la economía familiar, ya que esta materia prima se vendía a buen precio.

Y LLEGÓ EL AGUA...

Esta dura situación que vivían los pobladores de esta zona comenzó a cambiar, muy poco a poco, a partir del año 1894. Y es que tras diferentes proyectos de captación y trasvase de aguas que se habían realizado con anterioridad, finalmente se consiguió hacer realidad uno de ellos.

El 15 de julio de ese año y según recogió el Sindicato de Riegos San Miguel de Fuente Nueva, se acordó, por unanimidad, comenzar la construcción de un canal de la galería daliense de Fuente Nueva a la Balsa del Sapo, en Las Norias de Daza.

Un año más tarde ya se había construido el primer kilómetro, que fue sólo el comienzo del cambio del pasaje desértico ejidense a un vergel. Con el aumento de los cultivos de hortalizas y parrales se hizo necesaria una mayor cantidad de agua, que abasteciera mayores zonas. Para ello, entre 1920 y 1940 se aporta más agua con la apertura de diferentes pozos y la llegada de agua con el Canal de San Fer-



El cultivo de 'présules' fue, junto al de tomates, el más extendido en secano. / FHALMERÍA

nando, que traía el oro líquido desde el Río Adra.

Con la electrificación del Campo se consiguió, además, aumentar las posibilidades de acceso al agua, con el consiguiente aumento de las tierras cultivadas. Coincidió con los años dorados de la 'uva del barco'.

Todo ello influyó, sobremanera, en el incremento de población que registró el actual municipio de El Ejido. Así, si bien en 1900 había censadas 2.049 personas, en 1950 se había multiplicado la población por tres, concretamente había 6.958 habitantes.

En 1982, año de la secesión de Dalías, El Ejido superaba ya la barrera de los 30.000.



La galería de Fuente Nueva dio lugar a la expansión. / FHALMERÍA

COSTUMBRES

Las 'Chozas' de Las Norias fueron un ejemplo de superación en el Campo

Rafa Villegas

Las 'Chozas de Redondo' fueron todo un ejemplo de superación y de las costumbres más arraigadas y antiguas de los pobladores del actual municipio de El Ejido a finales del siglo XIX y principios del XX.

Este paraje, ya desaparecido, continúa muy vivo en la memoria colectiva de los que fueron sus

habitantes. Gentes sencillas que subsistían con una agricultura de secano en la que los principales cultivos eran los cereales, los 'présules' y los tomates. La ganadería también tenía su importancia, además de la recogida del esparto. Los cerdos, que se alimentaban con el grano molido eran el principal alimento de los habitantes de Las 'Chozas'. La mantanza, por lo tanto, se convertía en

un ritual familiar, en una verdadera fiesta para todos.

La gastronomía de la zona estaba adaptada a la escasez de productos. Según cuanto se ha publicado en el libro 'Las Chozas de Redondo', ¿Qué fueron y qué ha sido de ellas? de la Asociación de Mujeres La Aldeilla, "las migas, las gachas, el cocido y el potaje de habas o présules eran las comidas más frecuentes".

OTROS TIEMPOS

El campo de Dalías llegó a producir 50 millones de kilos de uva al año

LOS PARRALES CONVIRTIERON EL DESIERTO EJIDENSE EN UN AUTÉNTICO VERGEL PRÓSPERO, TODO UN MILAGRO.

Rafa Villegas

La llegada del agua, a partir del año 1895, al antiguo Campo de Dalías (actual municipio de El Ejido) desde Fuente Nueva propició el primer milagro económico de la zona. Y es que, desde entonces, los agricultores comenzaron a cultivar parrales y otras hortalizas, hasta donde el oro líquido lo permitía, que cambiaron el terreno desértico en un auténtico vergel.

A mediados del pasado siglo, la producción de la preciada 'uva de Ohanes' o 'uva del barco' ya era el principal cultivo del Campo daliense. Esta variedad, cuyos orígenes se remontan a principios del siglo XVIII, nació, según publicaron seis estudiosos de la Fundación Cajamar en el libro 'La uva de Almería. Dos siglos de cultivo e historia de la variedad de Ohanes', "a partir de una hibridación natural entre la uva blanca de Jaén y la de Ráfol".

La 'uva del barco', que tanto dio al Campo de Dalías, logró abrir las puertas a esta comarca y a otras zonas de la provincia, como el Andarax, a mercados de destino tan importantes como el británico, el americano, el alemán, el sueco, el suizo o el belga. La gran resistencia de esta variedad de uva y la poca competencia de otras zonas pro-



Este fruto fue el sustento del Campo daliense varios años /FHALMERÍA

ductoras fue el principal aliado del parralero.

Con el aumento de la producción surgió la necesidad de crear estructuras de comercialización y, con ese fin, nacieron en el actual término municipal de El Ejido empresas cooperativas como la SCA Camposol y la Frusol. Y es que en esta localidad se contabilizaron hasta 1.400 hectáreas con una producción de hasta 50 millones de kilogramos de uva.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

De la climatología de la zona lo más favorable para el cultivo de la uva fue la media térmica anual

de 19 grados centígrados, así como sus más de 300 días de sol al año, que en la época dorada de la vid le proporcionaban esa alta calidad al fruto. El mayor inconveniente climatológico del actual municipio ejidense era y es, sin lugar a dudas, la presencia de fuertes vientos la mayor parte del año.

Para hacer frente a las ventiscas, que tanto perjudicaban a los parrales, los agricultores ejidenses comenzaron a rodear las parcelas con una serie de setos, generalmente de cañas, para protegerlos.

FLUCTUACIONES

La historia del cultivo de la uva en el Campo de Dalías vivió diferentes altibajos causados por diferentes crisis económicas y conflictos internacionales y nacionales. Así, las buenas relaciones comerciales

con Nueva York se vieron truncadas en 1929 por culpa del denominado 'crack' de la Bolsa norteamericana. A esta clausura de mercado temporal se añadió la crisis derivada de los tres años de Guerra Civil, con su correspondiente posguerra y la II Guerra Mundial (1939-1945).

Tal era la situación que el Gobierno franquista, en un intento de frenar la crisis, publicó la obligación a los hoteles y restaurantes de todo el país de ofrecer como postre uva de la provincia almeriense al menos una vez a la semana.

Posteriormente, finalizadas las guerras, el mercado internacional volvió a aumentar su demanda de uva 'del barco' con la incorporación de nuevos países importadores como Suiza o Venezuela.

La crisis definitiva llegó en los años '60. La causa principal fue la intromisión en el mercado de una uva, procedente de Italia, cuya piel era más fina y la hacía más atractiva que la local. Además, el país alpino contaba con el privilegio de formar parte ya del Mercado Común europeo, al ser fundador.

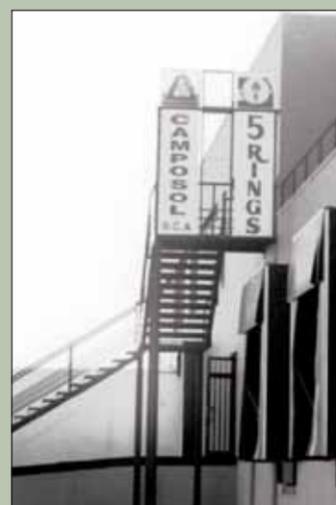
A partir de ahí comenzó la expansión de los invernaderos.

La SCA Camposol inició sus pasos comercializando uva de sus socios

La necesidad de los agricultores de unirse para concentrar la oferta y llegar a los diferentes mercados de destino internacionales con sus producciones de uva dieron lugar a la fundación de diferentes comercializadoras de uva en el antiguo Campo de Dalías.

Dos de las principales empresas que se dedicaron, en un principio, a la comercialización exclusiva de 'uva del barco' fueron

la Frusol y la Cooperativa Camposol. Ésta última nació en 1968 y pese a la creación de los invernaderos no dejó de trabajar con uva hasta finales de los años '80, como ha confirmado su director comercial, José Lirola. El cambio hacia la comercialización de otros productos hortofrutícolas de invernadero se produjo "poco a poco, mientras ganaban terreno las hortalizas", ha explicado.



Fachada /FHALMERÍA



CAMPOSOL

SOC. COOPERATIVA AND.



Desde 1968

Marcas:






Paraje Laimund, 13. Tels. 950 480 525 - 950 573131. Fax. 950 573135 Apto. Correos, 7. 04700 El Ejido (Almería)

VENTAS

Los '70 permitieron a las alhóndigas comercializar sus propios productos

EL PRIMER DESTINO HORTÍCOLA ERA EL MERCADO NACIONAL, CUYAS VENTAS LAS HACÍA PERSONAL DEL LEVANTE ESPAÑOL

Elena Sánchez

La comercialización de los productos agrícolas es uno de los aspectos que más preocupa al sector agrícola almeriense. La evolución de los mercados y el mapa socioeconómico en el que se incluyen distan mucho de los primeros destinos de los productos hortofrutícolas. Así, planes estratégicos, concentración de empresas, fusiones, absorciones, consorcios son algunas de las fórmulas que se barajan, aunque los pasos dados son aún demasiado tímidos respecto a la agresividad comercial de las grandes centrales de compra, principalmente europeas.

La aparición de los cultivos forzados originó que las alhóndigas adquirieran una gran importancia debido a la falta de estructuras comerciales. Al principio, la distribución de las hortalizas de Almería era llevada a cabo por comerciantes levantinos, quienes compraban el producto en la alhóndiga



■ Puerta de entrada de una de las primeras alhóndigas. / FHALMERÍA

o directamente al agricultor llevándolo a sus propios almacenes. En los primeros años, la producción hortofrutícola almeriense se orientaba hacia los mercados nacionales, y por medio de las subastas y los almacenes de personas procedentes de las provincias levantinas se comercializaba el producto. En esos momentos, las principales carencias de aquellas primeras comercializadoras era su gran diseminación por el terreno, unas instalaciones poco preparadas y lo aleatorio de los precios, lo que hacía que la mayor parte del producto de la zona se llevara a otras

del levante español para desde allí confeccionarlo y comercializarlo, con lo que se perdía gran parte de su valor añadido que no se quedaba en el lugar de origen.

A finales de los setenta se constituye la Asociación de Cosecheros Exportadores de Hortalizas de Almería, COEXPHAL, participando en ella la mayoría de las alhóndigas. A partir de ese momento, las exportaciones se orientan hacia el mercado de reexportación de Santcharles en Perpignan. Posteriormente, se realizó una segregación de COEXPHAL y nació ECOHAL en 1986, al considerar que las

diferencias entre los dos tipos de comercializadores defendían intereses separados. Tras la constitución de ambas entidades, el producto almeriense se pasó a comercializar directamente desde la provincia, lo que ha permitido la rápida y constante incorporación de la producción hortícola a la exportación. Con ello, a finales de los 70 es cuando se comenzó a vender producto al extranjero, suponiendo en la campaña 1979/80 sólo el 10 por ciento del total de la producción. Estos mercados exteriores han ido absorbiendo el aumento del cultivo que anualmente ha

tenido lugar, de forma que en la actualidad en torno al 70 por ciento de la producción hortícola se vende en el exterior.

LARGA EVOLUCIÓN

Cabe destacar que el moderno sistema de distribución actual es el resultado de una larga evolución histórica orientada a dar solución a una serie de problemas que amenazaban, por los años 70, el crecimiento de la agricultura provincial. Esta evolución ha cristalizado en una configuración bien distinta a la que presentaba en sus orígenes, no respondiendo a un único modelo, sino a una heterogeneidad de modalidades de manipulación y comercialización. Con el paso del tiempo, el peso de las alhóndigas ha ido descendiendo en favor de las agrupaciones de agricultores pasando a tener hoy una cuota de gestión de mercancía del 50 por ciento.

Las primeras subastas eran multifuncionales

La venta de productos en las alhóndigas se realiza mediante subasta a la baja, con la posibilidad, por parte del agricultor, de retirar su producción en el caso de que no se satisfagan sus expectativas de precios finales. Esta institución ha jugado un pa-

pel de indiscutible importancia en el desarrollo del sistema de comercialización de la producción hortícola provincial, que no se ha restringido únicamente al desempeño de tareas comerciales, puesto que también las alhóndigas han ejercido multitud de funciones de financiación al facilitar liquidez, en forma de suministros, a las explotaciones agrarias y al asumir los riesgos de impago de los clientes, una vez que el agricultor recibe su dinero.

DESARROLLO

Con el primer invernadero dio comienzo el segundo milagro económico del Poniente

Rafa Villegas

La crisis definitiva de la uva, debido a la inclusión en los mercados de destino internacionales de una variedad italiana más atractiva que la autóctona, no causó males mayores en los agricultores ejidenses gracias al nacimiento de los invernaderos. Éstos que no son más que la mezcla de la estructura de palos y alambres que se utilizaba para los parrales y el enarenado con una cubierta de plástico hicieron posible el comienzo del segundo milagro económico.

El primer invernadero de la provincia se construyó en El Parador en el año 1963 por iniciativa del Instituto Nacional de Colonización (INC), después IRYDA (Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario). El experimento consistió en cubrir un terreno enarenado con



■ El invernadero revolucionó la economía del Poniente / FHALMERÍA

una capa de plástico simple, otro con doble capa y un último protegido, a la antigua usanza, con unos setos de caña.

Los resultados de la prueba fueron reveladores. Y es que del ena-

renado protegido con setos al protegido con una capa de plástico, la producción se disparó. El incremento fue aún más notable con el terreno protegido con doble capa. De este modo, los parraleros en-

contraron un buen sustituto de la uva con la producción hortofrutícola en invernadero demostrando, una vez más, que están siempre dispuestos a innovar y adaptarse para subsistir.

Mucho han cambiado los invernaderos desde su implantación hasta la actualidad. Los primeros no sobrepasaban los dos metros de altura y los plásticos que se utilizaban tenían una vida muy corta, de tan sólo una campaña, y la mayor parte tenían la cubierta plana, por lo que la lluvia se introducía dentro afectando a los cultivos.

Además, los primeros invernaderos se regaban 'a manta' con un sistema de acequias inspirado en las canalizaciones que realizaron los árabes en su larga estancia en la Península Ibérica. Nada que ver con el actual sistema de riego por goteo, que surgió en la década de

los '80 y supone un extraordinario ahorro de agua. Y es que en el antiguo Campo de Dalías se pasó del 'cántaro a cántaro', anterior a la llegada del agua de Fuente Nueva y el Canal de San Fernando al 'gota a gota' actual.

SUS BENEFICIOS

Los beneficios del invernadero fueron evidentes desde un principio. La protección del plástico aísla completamente de los fuertes vientos que azotan la zona. Del mismo modo, el microclima que genera aumenta la temperatura y la humedad en su interior.

Todo ello da lugar a una producción hortofrutícola muy elevada y de una gran calidad lo que abrió, desde un principio, las puertas a los diferentes mercados de destino, tanto nacionales como internacionales.

Los agricultores se vieron en la necesidad de aprender a regular factores como la apertura y cierre de las bandas, la temperatura, la humedad o el blanqueo de las cubiertas y no defraudaron.

ADAPTACIÓN

El enarenado propició un aumento de la producción hortícola y de la uva

TAL FUE EL ÉXITO DE ESTA TÉCNICA QUE EN EL AÑO 1963 YA EXISTÍAN CASI MIL HECTÁREAS EN EL CAMPO DE DALÍAS

Rafa Villegas

La capacidad de adaptación que han demostrado los agricultores de la actual Comarca de Poniente en la presente campaña, con un cambio hacia una agricultura más acorde con el medio ambiente, no es una novedad. Así, tras años de esplendor, especialmente la década de los '50 con la producción y comercialización de la uva, una crisis provocó un cambio radical, pero efectivo, en el modo de cultivar y en las variedades de productos hortofrutícolas empleadas.

Todo comenzó en el año 1957, cuando iniciaron a enarenarse los terrenos de cultivo del antiguo Campo de Dalías consiguiendo, de este modo, una mayor productivi-



Los enarenados se protegían con setos de cañas. / FHALMERÍA

dad y una serie de ventajas importantes. Tal fue el éxito del enarenado que en el año 1963, apenas seis años después, ya existían un total de 960 hectáreas de cultivo con este modelo de producción en el Campo de Dalías y Roquetas.

El sistema consiste en la aplicación en el terreno de una capa de arena de unos diez centímetros de espesor. Con ello se logró mejorar los rendimientos, permitiendo incluso cultivar en suelos más salobres, ya que la arena evita la con-

centración de la sal. Además, como destacó Francisco Palomar Oviedo en su libro 'Los invernaderos y el medio ambiente', "el enarenado provoca una mayor precocidad de los cultivos al calentarse más la arena que la tierra transmitiendo este calor al suelo y a la planta. Como consecuencia de la mayor temperatura, en los meses invernales la actividad microbiana es más intensa lo que se traduce en mayores producciones".

Otro de los beneficios que aumentaron el rendimiento de los cultivos con el enarenado fue el ahorro de agua que provocan al evitar el agrietamiento y formación de costras en el terreno, así como la disminución de malas hierbas.

Este modelo productivo, que fue el antecesor del invernadero, surgió a principios del siglo pasado en algunos regadíos de las vecinas localidades granadinas de El Pozuelo y La Rábida.

En un principio, la arena la extraían de las playas hasta que, tras

su prohibición por parte del Gobierno de España, en la actualidad ésta se obtienen de fincas particulares. Y es que otras arenas, como las de las ramblas, no son efectivas ya que se apelmazan demasiado y no mejoran la producción.

EL ENARENADO EN CIFRAS

La expansión del enarenado la demuestran las cifras oficiales que publicó el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del año 1981 en su 'Inventario agronómico y caracterización productiva de los cultivos forzados en Almería'.

Así, en 1968 en la provincia existían ya 6.800 hectáreas de enarenados comparado con las 30 de invernadero. La situación comenzó a invertirse, poco a poco, y tres años después el enarenado ocupaba 6.200 hectáreas y los invernaderos 1.114. En 1976 se redujo aún más la diferencia, con 4.500 hectáreas de enarenado y 3.440 de invernaderos.

El invernadero se impuso ya en 1979 con 6.386 hectáreas frente a las 3.400 del enarenado. En 1980, éste último mantuvo sus cifras y el invernadero alcanzó las 7.150 hectáreas. El tomate, las judías, los calabacines y las sandías eran los principales productos que sembraban en este tipo de terreno.

AGROIRIS

En Agroiris agricultores, técnicos, empleados y todos los que pertenecemos a esta empresa hemos trabajado por mejorar nuestra producción año tras año desde 1994. Ahora con más ilusión que nunca y preparados para evolucionar estamos dispuestos a dar lo mejor de nuestro campo a los más exigentes clientes europeos. Las hortalizas son vida y tenemos muchas.

www.agroiris.com.
fguil@agroiris.com / asalinas@agrorirs.com

ADRA: Puente del Rio. Ctra. Nacional 340, km. 3,92. Telf: 950 568587

EL EJIDO: Ctra. Almerimar, s/n. Telf: 950 489075. Fax: 950 481261

SIEMBRA

El Poniente experimenta el gran cambio de la producción en tierra baldía al cultivo sin suelo

LA PRÁCTICA AGRARIA HA ESTADO MARCADA POR LA EVOLUCIÓN DEL ENARENADO AL MODERNO SISTEMA HIDROPÓNICO

■ Elena Sánchez

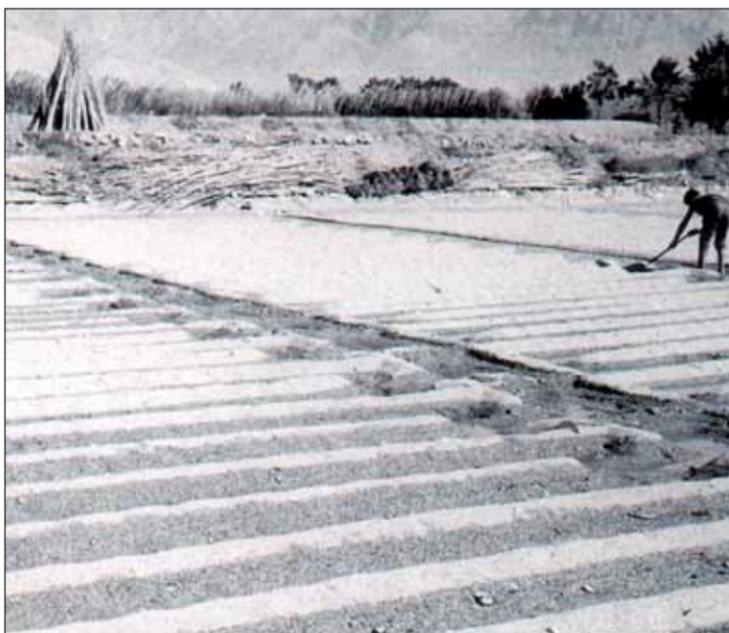
El final del siglo XIX estuvo marcado por un acontecimiento más que esperado por los habitantes del Poniente almeriense. Y es que en 1896 se finalizó la construcción de la acequia de Fuente Nueva, hecho que provocó el inicio de la agricultura en el Campo de Dalías, hoy El Ejido. De aquello hace más de un siglo y hasta la mitad del XX, los campos del Poniente almeriense eran una tierra baldía, de pastos escasos. Así, en 1920 aparece el primer motor eléctrico para impulsar el agua, una energía que procedía de Fuente Marbella y con la que se extraerá agua de los primeros pozos profundos que comienzan a surgir y extenderse por el Campo de Dalías.

En los lugares más frescos o en las playas se sembraban guisantes o tomates, que para germinar necesitaban del preciado líquido. Tras éstos llegaron las judías verdes, pimientos, habas y tirabeques, que debido a los fuertes vientos, los

agricultores los tenían que evitar fijando en el suelo una red de cañas en forma de crucetas, que a su vez eran tupidas con juncos. Por su parte, las tomateras eran abonadas con estiércol y abono mineral y cuya primera variedad fue el Cuarenteno, de semillas obtenidas por el propio agricultor.

Pasados unos años llegó una nueva forma de cultivo, el enarenado, el cual hacía subir el rendimiento de los productos, principalmente en tierras arcillosas. Pero las condiciones físicas del espacio tuvieron de nuevo un gran protagonismo en la evolución desde el enarenado al cultivo bajo plástico. Sin embargo, cabe destacar, que entre ambas técnicas de siembra se encontraba el cepellón, gracias al cual se conseguía adelantar la plantación y seguir ocupando el cultivo anterior, además de que aprovechaba mejor las semillas. Gracias a la técnica del cepellón, las solanáceas no sufren la crisis que se produce con el trasplante a raíz desnuda, por lo cual si la siembra no se efectúa en el terreno de asiento, no existe más remedio que la siembra en cepellón y posterior trasplante.

Con el paso del tiempo y con la aparición de nuevos elementos desfavorables, algunas actividades tra-



■ La primera práctica de siembra era en tierra baldía. / FHALMERÍA

dicionales tenían que sufrir un cambio, hecho que fue bien acogido por los mercados nacionales. Así con la introducción del invernadero, el agricultor comprobó que las variedades tradicionales no eran las más adecuadas, por lo que tuvieron que recurrir a los híbridos que presentan ventajas superiores a las variedades que venían empleando con anterioridad.

En cuanto al riego, hasta mediados de los setenta la práctica habitual era regar mediante el sistema

de riego a pie diluyendo los fertilizantes en la acequia. La adopción del riego por goteo obligó a familiarizarse con una amplia gama de técnicas antes desconocidas por los agricultores y asumir una nueva concepción en el manejo del cultivo a través de la introducción de programas de riego y abonado, teniendo que adquirir los conocimientos necesarios para la gestión. Hoy día cada vez son más los agricultores capaces de llevar a cabo la medición de la humedad del suelo,

del pH o de la conductividad del agua. Por otra parte, el uso de módulos de fertirrigación permite ver la sustitución de mano de obra dentro de la explotación, además de introducir ganancias de eficiencia en el uso de fertilizantes al dosificarlos de forma más controlada. El desarrollo de las técnicas de siembra ha llevado, además, a tratar de superar las limitaciones inherentes a la utilización del enarenado al adoptar el hidropónico y el cultivo sin suelo, técnicas que reducen la presencia de malas hierbas y de microorganismos que se desarrollan en el suelo, permitiendo la recuperación a través del drenaje de las soluciones y posibilitando así la reutilización de los nutrientes.

ABONADO

Hay que diferenciar el estiércol del resto de los abonos, tanto orgánicos como minerales. El primero se empezó a usar en las primeras prácticas agrícolas, sin embargo, han sido muchos los abonos que se han empleado en la evolución de la agricultura ejidense. En cuanto a otros orgánicos destacaban los sólidos y líquidos, mientras que los abonos minerales se emplean grandes cantidades de nitrato potásico, fosfato monamónico, ácido fosfórico o nitrato de sal, que son los que se emplean en la actualidad. La agricultura en invernadero ofrece unas condiciones óptimas para el desarrollo de todo tipo de parásitos, por lo que los tratamientos hay que prodigarlos más que al aire libre.

VARIEDADES

La semilla híbrida favoreció las relaciones con el mercado extranjero

■ E. Sánchez

Las variedades de semillas han ido evolucionando con el paso del tiempo y desde que se comenzara en el sector hasta hoy, el número de productos que han sido cultivados es amplio. Cada año entra en esta comarca muchos tipos de cultivo, de los cuales algunos pasan desapercibidos por su falta de interés, otros tienen una vida corta y sólo unos pocos llegan a tomar carta de naturaleza y mantenerse bastantes años.

Según información recogida del libro de Francisco Palomar, 'Los invernaderos y el Medio Ambiente', el tomate ha sido el cultivo que mayor dinámica ha experimentado en el cambio de variedades, motivado por la inquietud del agricultor de atender a la demanda del mercado, unido a la mejora de la

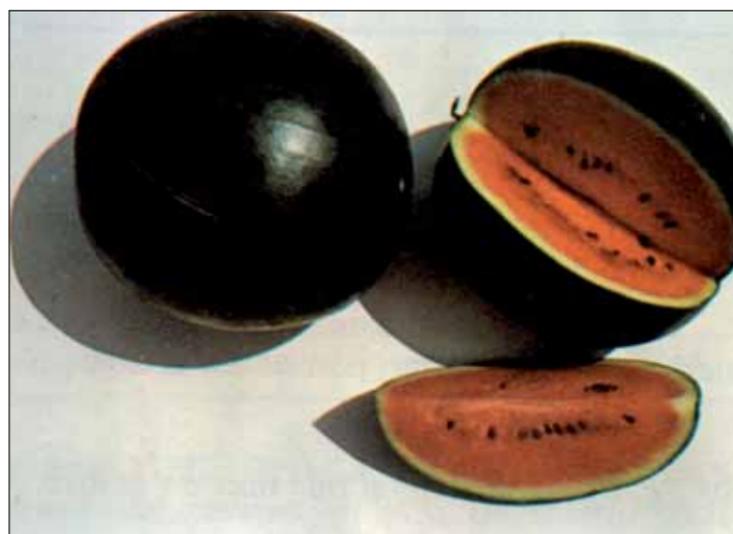
calidad del fruto. Las primeras variedades Cuarenteno o Muchamiel fueron reemplazados por los tipos Marmande. A continuación aparecieron los tipos Americanos como los Early Pack o VS-3. Hoy día el cultivo del tomate cuenta con una baraja amplia de variedades, con resistencias a virus y nemátodos. En la actualidad se encuentra el tomate larga vida, destacando el Daniela por sus características y su frescura durante un mes.

El segundo producto más importante en la provincia es el pimiento, cuyas semillas iniciales eran obtenidas año tras año por el propio agricultor, mereciendo especial atención la variedad Minino o Miguelino, ésta última sustituida por el tipo Dulce Italiano como pimiento de carne fina. Con la aparición de los híbridos de carne gruesa, las variedades que salieron fue-

ron el Lamuyo, Gedeón o Sonar, entre otros. Posteriormente y para atender las exigencias de mercados extranjeros, aparecieron los tipos California, tanto maduración en rojo como en amarillo.

Seguidamente, la judía aparece atendiendo a diferentes características. Así, las numerosas variedades se clasifican en mata baja o enana y de enrame según el porte; por la forma, y tamaño de la vaina redonda, larga, ancha, plana, arqueada o garrafal. Cuando la judía se cultivaba al aire libre, las más cultivadas eran Garrafal Oro y Valenciana; y dentro de la mata baja estaba Mocha y Kora. En la actualidad ocupan mayor superficie la Strike, Helda, Perona Semilarga o Emerite.

Con relación al pepino, al principio su cultivo se efectuaba en enarenados al aire libre y protegidos



■ Sandía Sugar Baby, la primera que se cultivó en la zona. / FHALMERÍA

por cortavientos. Las variedades eran el tipo Español o Marketer. La gran expansión de este fruto fue a mediados de los 70, con la introducción de tipos ginoicos de fruto largo. En la actualidad, las variedades más cultivadas son el pepino Almería, francés y negro corto. Junto a dicha hortaliza, destacar el calabacín, cuyo número de variedades en estos años es inmenso. Pactole, Black Jak, de las antiguas, y

Senator, Elite o Vip de las actuales. Finalmente, en cuanto a productos de primavera, están la sandía y el melón. La primera destacaba por su variedad Sugar Baby, que evolucionó hasta llegar a la sin semilla como la Reina de Corazones. Por su parte, el melón comenzó con el tipo Piel de Sapo, mientras que en la actualidad las variedades se dividen en Amarillo, Galia, Cantaloup, Piel de Sapo y melón Negro.

UN MODO DE VIDA



■ El último gran paso de los productores ejidense ha sido su apuesta por la lucha integrada. / FHALMERÍA

Una agricultura moderna y que sabe dar respuesta a las mayores exigencias del mercado actual

■ Isabel Fernández

Mucho ha cambiado la situación de la agricultura de El Ejido desde sus primeras plantaciones bajo plástico, hace más de 20 años hasta la actualidad. Tanto es así que, de hecho, a día de hoy, según el concejal de Agricultura y Medio Ambiente del municipio, Jorge Viseras, hay 7.100 agricultores censados y, lo que es más importante aún, "su nivel de cualificación es el más alto a nivel mundial". Pero no sólo son éstas las personas que viven de esta "noble profesión", como apuntó Viseras, sino que, en total, son más de 33.000 los ejidenses y foráneos que han hecho de la actividad agraria su modo de vida.

Y es que el trabajo en el invernadero se ha diversificado mucho, al igual que las labores de las alhóndigas o las comercializadoras. Asimismo, una agricultura tan moderna como la de El Ejido cuenta,

incluso, con un Centro Universitario Analítico Municipal (CUAM) que, desde 1993, trabaja para garantizar la seguridad alimentaria de los productos que se ponen en el mercado y que, evidentemente, da trabajo a varias decenas de personas.

LA APUESTA

Por otro lado, el municipio de El Ejido cuenta en estos momentos con unas 14.000 hectáreas de cultivo bajo plástico de las que más de 7.000, la mitad, son de control integrado. La lucha contra las plagas de los cultivos con insectos auxiliares es, a día de hoy, el gran reto del campo ejidense y, como en otras muchas ocasiones, los agricultores del municipio han sabido adaptarse perfectamente.

En este sentido, los productores de frutas y hortalizas se han tenido que acostumbrar a ver a insectos, aunque a veces son casi impercep-

tibles, revoloteando por sus invernaderos y, lo que es más importante aún, a cuidarlos. Estos nuevos aliados del campo almeriense se están convirtiendo en el futuro de su agricultura pero, sobre todo, en la mayor exigencia de los mercados. Y es que a nadie se le puede pasar por alto que los consumidores de todo el mundo, cada vez más, buscan productos sanos y respetuosos con el entorno. Los agricultores de El Ejido se dieron cuenta de esto y, como siempre, dieron la respuesta más adecuada y en esta campaña 2007/2008 decidieron volcarse de lleno en el control integrado de plagas.

Muy atrás quedaron ya los años en los que la uva de mesa era el cultivo por excelencia en el municipio. En estos momentos, si por algo es conocido El Ejido en Europa es por sus pimientos, pepinos, calabacines o melones, todos ellos productos de gran calidad y cultivados bajo los más estrictos controles.

COMERCIALIZACIÓN

El nuevo reto del sector es la concentración de la oferta

■ I. Fernández

La agricultura se ha convertido en la actividad económica más importante del municipio ejidense y prueba de ello es el enorme entramado empresarial que se ha creado en los últimos años en torno a ella. De hecho, en estos momentos, son 68 las empresas y cooperativas que operan en El Ejido y que dan trabajo a varios miles de personas. Los pequeños agricultores, con el paso de los años, se han convertido en grandes empresarios que manejan grandes volúmenes de producción de frutas y hortalizas y, por tanto, tienen una facturación anual propia de las grandes empresas del país.

Sin embargo, esta gran atomización del sector comercializador ejidense, aunque es fiel reflejo de su evolución hacia lo que se podría llamar la producción a gran escala, también supone una cierta debilidad. En este sentido, tanto desde la Administración como desde el propio sector se ha llamado la atención en los últimos años sobre la necesidad de aglutinar la oferta y, en consecuencia, poder ser más competitivos en los mercados de destino.

Así, por ejemplo, hace casi dos años, se creó Hortalizas de El Ejido, una iniciativa que partió del propio Consistorio ejidense y que buscaba crear una plataforma de comercialización de productos hortícolas en Rusia. De momento, Hortalizas de El Ejido aglutina a 17 empresas del sector productor y comercializador del municipio y, además de en Rusia, comienza a abrir otros nuevos mercados también en la Europa del Este. La intención es llegar a nuevas 'plazas' distintas a las tradicio-



■ De El Ejido. / FHALMERÍA

nales europeas y que, por tanto, no estén tan saturadas de productos.

De momento, esta iniciativa de aglutinar la oferta ha dado buenos resultados y, de hecho, durante su primer año de vida ya logró superar el millón de euros de facturación con el envío de hortalizas no sólo a Rusia, sino también a países como Eslovenia o Polonia. Asimismo, en los últimos meses, Hortalizas de El Ejido se ha planteado seguir ampliando mercados y, hasta ahora, los destinos que se perfilan como clientes potenciales son Lituania o Rumanía.

MÁS INICIATIVAS

La concentración de la oferta sigue siendo la gran asignatura pendiente ya no sólo del sector comercializador ejidense, sino de todo el sector almeriense. Sin embargo, ya hay unas primeras empresas que comienzan a dar algunos pasos hacia esa concentración, entre ellas, por ejemplo, Ejidoluz, Mayba y Agroiris. Estas tres empresas ejidenses mantienen un importante acuerdo comercial desde hace unos dos años, aunque su objetivo es llegar a fusionarse y convertirse en la mayor empresa hortofrutícola del país. De hecho, de llegar a unirse definitivamente, estas tres compañías comercializarían juntas más de 200 millones de kilos de hortalizas cultivadas en 1.500 hectáreas de superficie.

PROMOCIÓN

■ I. Fernández

Las ferias agrícolas que se celebran en cualquier parte del mundo a día de hoy no tienen nada que ver con los primeros encuentros de agricultores. De ferias a las que los productores llevaban sus hortalizas para venderlas, se ha pasado a grandes citas para profesionales del sector donde se cierran importantes acuerdos comerciales que, en ocasiones, pueden decidir el devenir de la empresa.

La presencia de las hortalizas ejidenses en las ferias del sector es cada vez más significativa

En el caso de los empresarios hortícolas de El Ejido, con el paso de los años se ha ido incrementando su participación este tipo de citas. Pero no sólo de los empresarios, sino que el propio Ayuntamiento del municipio sabe que éstas son citas ineludibles para seguir

promocionando los productos ejidenses y afianzando posiciones en los mercados de destino, así como para llegar a nuevos mercados.

En este sentido, Expoagro, en Aguadulce, o Fruitlogística, en Berlín, se han convertido en dos de las citas más importantes a las que acu-

de cada año el sector agrícola ejidense. Estos lugares son dos de los marcos más adecuados para presentar tanto las últimas novedades en productos como para dar a conocer las más recientes innovaciones en el sector de la industria auxiliar. La presencia en ferias de gran

trascendencia es, en estos momentos, una gran oportunidad para reforzar los contactos con los clientes que ya se tienen y, cómo no, para poder llegar de forma efectiva, y de una sola vez, a un mayor número de clientes potenciales.

Asimismo, la participación en este tipo de eventos es una buena oportunidad para que sean los propios clientes los que se acerquen al stand de la empresa, algo que demuestra que éstos ya traen cierta predisposición a 'hacer negocio'.

TRADICIÓN

La festividad, que dice mucho de las raíces de El Ejido, comenzó un 25 de abril de 1955

■ **Rafa Villegas**

Muy presente tienen los ejidenses de más edad una fecha, el 25 de abril de 1955. Y es que ese día no tuvieron que desplazarse hasta Dalías para celebrar la festividad de San Marcos sino que acudieron a hacerlo, por vez primera, a la iglesia de San Isidro Labrador de El Ejido, inaugurada un año antes para alegría de todos los vecinos.

En la adquisición de la figura del santo mucho tuvieron que ver las alhóndigas agrícolas del pueblo. Y

es que los mayordomos de la época repartieron varias series de décimos de lotería que permitieron la compra de la talla a un imaginero granadino por 3.000 pesetas. La escultura, que estaba hecha de escayola, se cambió años después por la talla actual, de mejor calidad.

Aunque el primer año la única carroza de la romería fue la del santo, año tras año se incrementó el número de las mismas. Algunas, aún en la actualidad, muestran tradiciones de antaño, tanto agrícolas, como ganaderas.

Otro aspecto que ha cambiado mucho es el del desfile actual de caballos. Y es que en los primeros años la mayoría de los animales que desfilaban eran mulos de carga de los agricultores. Además, las carrozas, que en nuestros días son tiradas, en su mayoría, por tractores, camiones y trailers, antaño lo eran también por burros y mulos.

Otra tradición intrínseca a la celebración de San Marcos en el municipio de El Ejido es, sin lugar a dudas, la fiesta de las habas, el vino y el tocino. Todo comenzó hace

exactamente treinta años de la mano de los mayordomos Baldomero García, José Luque y Pepe Clavero. Tal fue su éxito que ha perdurado hasta la actualidad y se celebra el sábado. A lo largo de estos años la fiesta ha tenido diferentes emplazamientos, desde la plaza de la iglesia a la plaza Cervantes, pasando por la caseta municipal en el antiguo Recinto Ferial.

Las habas siguen siendo un símbolo vivo de lo que fue la agricultura del antiguo Campo de Dalías

antaño, así como de las costumbres gastronómicas de sus gentes. Desde el inicio de esta celebración la afluencia de público no ha hecho más que aumentar y, por consiguiente, los kilos de habas y tocino, así como los litros de buen vino para que nadie se quede sin su ración.

UN SANTO MUY VENERADO

San Marcos, que además de ser patrón de los animales lo es de los abogados y notarios. El santo que es uno de los cuatro evangelistas, despierta una gran devoción en todos los países cristianos. Sus restos descansan en la Basílica de la ciudad italiana de Venecia que lleva su nombre y que cada año visitan miles de personas.



Romería de San Marcos del año 1960.- La carroza la tiraba un mulo de carga perfectamente ornamentada. Era la quinta romería que se festejaba en El Ejido y la gente respondió con su presencia desde el principio.



Bulevar de El Ejido.-La antigua Carretera de Málaga fue, desde el principio, el momento álgido de la romería de San Marcos.



Trajes típicos.- Los participantes en los primeros años de la romería ya se vestían con trajes folklóricos. En la actualidad continúa la tradición, especialmente en los patios andaluces que se representan en los grandes trailers.



Animales de carga.- Los burros y los mulos eran protagonistas en la agricultura de la época, hoy sólo son un grato recuerdo para todos.



Plaza de la iglesia.-Mucho ha cambiado esta plaza desde que se construyó la plaza en los años '80. Antaño fue un punto de encuentro.



Fiesta de las habas, el vino y el tocino.- Comenzó a celebrarse hace justo treinta años, en 1978, y conquistó a los ejidenses desde el inicio.

Dossier Euroagro.Fruits



CAMBIO DE FILOSOFÍA



■ Maritina Hernández, consejera de Agricultura, fue la encargada de inaugurar Euroagro.Fruits 2008. / FHALMERÍA

“Valencia cuenta con un espacio a la medida”

■ J. E. R.

Uno de los obstáculos para que el proyecto se desarrolle en otra zona productora de frutas y hortalizas importante que han observado desde la organización es la presencia de unas instalaciones adecuadas, acompañadas de las infraestructuras necesarias para albergar un evento de grandes dimensiones. La alternativa, Almería, “carece de estos servicios”, por lo que “a pesar de ser un referente en el sector, habría que realizar una inversión muy elevada para que acogiera el evento”, indicó el presidente del comité organizador. Analizadas todas las opciones consideran que la ciudad del Turia, gracias a la institución Feria Valencia es el lugar ideal.

Euroagro.Fruits proyecta una gran feria nacional para el sector hortofrutícola

UN GRAN ENCUENTRO ESPAÑOL PARECIDO A FRUITLOGÍSTICA CON SEDE EN VALENCIA DONDE PRIME EL NEGOCIO

■ José Esteban Ruiz

La feria dedicada al sector de las frutas y hortalizas que tradicionalmente se celebra en Valencia está dando un giro hacia el fomento puro del negocio. Así lo afirmó el presidente del comité organizador de Euroagro.Fruits, Manuel García Portillo. La imagen que pretenden ofrecer en esta etapa de transición hacia una ‘importante feria nacional’ arrastra consigo una nueva filosofía, donde se hace fundamental la presencia de la esencia del comercio del sector, por una parte las grandes cadenas de distribución, y por otra, las zonas productoras importantes del territorio nacional. Asegura Portillo que “se han introducido muchos cambios con la intención de impregnar de aire fresco a la feria”. Con un toque joven que pretende modernizar el en-



■ Rodolfo Sánchez, Esteban Cuesta y Manuel García. / FHALMERÍA

cuentro con un modelo más abierto e innovador. El proyecto que se plantea el comité organizador quiere ir más allá de lo establecido en este tipo de encuentros a nivel nacional.

Con este objetivo, explicaron durante la presentación de esta edición, quieren organizar una feria para el sector de frutas y hortalizas de referencia nacional en la cual estén representadas todas las Comunidades Autónomas. Para ello, indicó Portillo, es indispensable la apuesta firme por el Gobierno Cen-

tral. Se ha presentado una propuesta al ICEX, pero aunque no ha sido rechazada, “si que falta la dotación de un fondo económico”. El presidente afirmó que “desde las distintas divisiones territoriales parecen estar de acuerdo, pero su viabilidad dependerá del Ministerio y el ICEX”.

El vicepresidente del Comité, Rodolfo Sánchez que representa a la cadena de distribución alemana Edeka, comentó que “España se merece un evento de tales dimensiones que funcione como punto de

encuentro entre comercialización y distribución”. En este sentido se puso de manifiesto la oportunidad de los compradores para visitar las distintas zonas productoras en varios días y en un sólo lugar.

La afluencia de público queda en segundo plano para la organización. “No necesitamos la masiva asistencia de visitantes, sino que los que estén sean los profesionales del sector hortofrutícola y la distribución dispuestos a establecer relaciones comerciales”, insistió el presidente. En esta edición, han evitado centrarse en los logros cuantitativos que avalen el éxito de la feria o certifiquen su fracaso. “No buscamos estas cifras sino las que hablan de acreditaciones de profesionales” aseveró el máximo responsable de la organización. No obstante, comentó que este año, la superficie destinada a exposición ha sido de 12.000 metros cuadrados, en los cuáles 240 empresas han expuesto su oferta. Por otra parte resaltó que la distribución presente representaba el 75 por ciento de la misma. La idea es que se celebre en Valencia. “Debe realizarse en una de las zonas más importantes del sector,

la alternativa podría ser Almería, pero carece de las infraestructuras necesarias”, aseveró Portillo. Con la novedad de organizar un encuentro semejante, “aunque más pequeño”, a Fruitlogística, este Comité está buscando el apoyo de todo el sector español y de las distintas instituciones. Se plantean poder llegar a realizarlo en 2010.

La apuesta debe ser general, pero no por ese motivo debe sustituir eventos tradicionales de rincones del territorio nacional que tengan ese arraigo ferial. El presidente explicó que el proyecto no vendría a sustituir a otras ferias pequeñas que se llevan a cabo en distintas zonas de la geografía española, ya que «todas son necesarias». En este sentido expuso que “hay que vender todo tipo de materiales que se utilizan en la agricultura, desde semillas, hasta maquinaria, etc. Estos encuentros comerciales no deberían verse afectados por una feria nacional en este campo. Son eventos de naturaleza distinta” aseguró el presidente.

El director de Euroagro.Fruits, Esteban Cuesta concretó que el sector hortofrutícola demanda esta feria.

PRESENCIA ALMERIENSE

Primaflor, Costa de Níjar y Cítricos del Andarax en la feria valenciana

LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA AGRUPÓ LA OFERTA DE LA COMUNIDAD EN EL ENCUENTRO

■ José Esteban Ruiz

SAT Costa de Níjar, Grupo Primaflor y Cítricos del Andarax no han querido faltar a la feria hortofrutícola valenciana 'Euroagro.Fruits'. Agrupadas dentro del stand de la Junta de Andalucía, mostraron sus productos frescos estrella. La comercializadora nijareña SAT Costa de Níjar ha apostado en este evento por mostrar su firme labor en la producción y venta de la sandía 'Fashion', el encargado de este particular proyecto llevado a cabo por la comercializadora, Francisco Belmonte, estuvo presente en el expositor durante el transcurso del evento atendiendo la visita de posibles compradores. Por su parte, Primaflor, una de las grandes em-



■ Stand de la Junta de Andalucía donde estaban presentes las empresas almerienses. / FHALMERÍA

presas hortofrutícolas almerienses nuevamente asistió a un encuentro de tales dimensiones como es habitual en la comercializadora pulpileña. En su expositor, los visi-

tantes pudieron contemplar la amplia oferta de productos de IV gama. No obstante Grupo Primaflor, reservó un hueco en su pequeño expositor -todas las empre-

sas que viajaron con la Junta, contaron con la misma superficie expositora- para las diversas variedades de lechuga y tomate cherry que comercializan. La empresa es-

pecializada en la comercialización de lechuga, es una de las presentes en todos los eventos hortofrutícolas.

MÁS ECOLÓGICOS

Completando la representación del sector hortofrutícola de la provincia de Almería, 'Cítricos del Andarax', que acudió con el nombre de 'Ecocítricos del Andarax' viajó hasta la capital valenciana dispuesto a promocionar su nuevo zumo ecológico, 'Jui-C' un zumo totalmente natural que mantiene los nutrientes, frescura y sabor de la fruta en el momento del consumo. Un producto que llamó la atención en una de las tierras productoras por excelencia de estas frutas. No en vano, la consejera de Agricultura, Maritina Hernández, hizo una pausa en el stand, para preguntar por este nuevo producto lanzado por la empresa del Andarax.

La modificación de su denominación en esta feria 'Ecocítricos' se fundamenta en la intención de promocionar la gama ecológica de limones, naranjas y clementinas. La empresa ubicada en Gádor, apuesta firmemente por la reconversión hacia la producción ecológica, un cultivo respetuoso con el medio ambiente y que proporciona la máxima calidad.

'EL COMPRADOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS'

AECOC firma en el foro de formación las jornadas sobre el consumo en el pundo de venta

■ J. E. Ruiz

La asociación empresarial que agrupa a más de 24.000 empresas de la industria y la distribución protagonizó uno de los encuentros del foro de formación para la comercialización de frutas y hortalizas. Con la participación del prestigioso analista del mundo del consumo, Kevin Coupe, comenzaban estas jornadas. El especialista americano trató en profundidad las diferentes estrategias de distribución que se están llevando a cabo en Estados Unidos, para impulsar el consumo de frutas y hortalizas entre la sociedad norteamericana. Acciones encaminadas a fomentar una dieta saludable que evite, en parte, problemas ocasionados por la deficiente alimentación, provocada por los malos hábitos. Una experiencia que trasladó hasta los 'collegas' europeos.

A la intervención de Coupe sucedió una mesa redonda formada por representantes de distintas ca-

denas de distribución. Fabio Alfaro (Alcampo), Joaquín Rey (ARC Eurobanan), Javier Galarza (Eroski) y Nicolás Moriniere (Univeg Group), analizaron las principales acciones desarrolladas en Europa para conseguir los objetivos comentados.

ESTUDIO

En la segunda jornada de la feria, AECOC presentó su libro 'El comprador de frutas y hortalizas', publicación que analiza la evolución del consumo de estos productos frescos en los últimos años y concreta con el perfil exacto del comprador.

Según el estudio, los jubilados y las parejas sin hijos son los mayores consumidores de frutas y hortalizas. El libro recoge que en España se dedica un 9,1% del gasto total en alimentación a la compra de frutas y un 7,9% a la de hortalizas. Estos datos hacen que España se sitúe a la cabeza del consumo europeo.

RECONOCIMIENTOS

Euroagro.Fruits premia la trayectoria de CASI, y la innovación de Anecoop

■ J. E. Ruiz

Un premio y un reconocimiento concedido por el comité organizador de Euroagro.Fruits viajaron hasta tierras almerienses. Por una parte, entre las seis empresas premiadas por su aportación innovadora se encontraba Anecoop, gracias a su nuevo tomate con un gran porcentaje de licopeno, 'Lycomate'. La comercializadora ubicada en el municipio de La Mojonera, 'Del Tomate de Sabor' posee la exclusividad de la producción de este tomate que gracias a su enriquecimiento de este antioxidante natural previene diversas enfermedades cardiovasculares y cancerígenas. El premio lo recogió Juan Vicente Safont, presidente de Anecoop.

A su vez, y en los galardones otorgados por su trabajo encomiable en el sector de las frutas y hortalizas, la comercializadora almeriense CASI fue merecedora del reconocimiento a la trayectoria en este sector. CASI, líder almeriense en la comercialización de tomate,



■ El nuevo producto de Anecoop, 'Lycomate'. / FHALMERÍA

esta campaña ha batido su propio récord de venta en subasta en un mismo día con más de tres millones de kilogramos, estuvo representada en el acto de entrega por su presidente, Francisco Belmonte. Hasta Valencia lo acompañó el gerente Francisco Bretones.

En la categoría de innovación los restantes premios fueron asignados a Frutibón SA por su producto de cuarta gama de granada natural; Pozosur, por sus 'Periquetes' una gama de fruta natural sin piel. Asimismo, y en el apartado reservado a la tecnología los premiados

fueron: Agrofresh, Maf Roda y Tecnidex.

Los restantes reconocimientos recayeron en Edeka, Consum, Agradex, Cañamas Hermanos y la Asociación '5 al Día'. También hubo agradecimientos especiales al Departamento de Agricultura, alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya, a la Consejería de Agricultura y Agua de Murcia a Cirilo Armandis y un agradecimiento especial 'In Memoriam a Joan Brusca, fallecido recientemente, gran defensor de los agricultores.

EXPOSITORES



Promocionando los productos frescos de la tierra .- La Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca. SAT Costa de Níjar expuso uno de sus proyectos, la sandía 'Fashion'.



'Jui-C', un zumo ecológico .- 'Ecocítricos del Andarax', despertó el interés de la consejera de Agricultura valenciana, Maritina Hernández, con su último producto.



Anecoop se vistió de gala en casa .- La comercializadora contó con un expositor muy llamativo y original en el que, además de una gran variedad de frutas y hortalizas, tuvo un lugar privilegiado un producto tan arraigado en el territorio nacional como es el vino.



Líder en productos de IV gama de ensalada .- El Grupo Primaflor mostró sus últimos productos de ensaladas listas para el consumo.



Una apuesta por un gran encuentro para el sector .- El Gobierno de la Comunidad Valenciana ha apostado por el futuro de la feria para convertirse en un evento que aglutine a todo el sector de las frutas y hortalizas español.



Distribución, producción y comercialización en un mismo lugar .- Euroagro.Fruits se convirtió en el escenario ideal para fomentar las relaciones comerciales.

PREMIOS EUROAGRO. FRUITS



Reconocimiento a la Trayectoria .- Francisco Belmonte, presidente de CASI, recogió el premio de la mano de la consejera de Agricultura, Maritina Hernández.



Proyección exterior de los productos Hortofrutícolas.- Rodolfo Sánchez (Edeka) con el galardón otorgado a la cadena de distribución por su apuesta por productos nacionales.



Más de trescientas personas asistieron a la cena de Euroagro.fruits .- El sector hortofrutícola presenció la entrega de galardones en el restaurante 'Jardines de la Hacienda'.



Más unidos que nunca.- Las relaciones entre el Gobierno de la Región de Murcia y el de Valencia son muy estrechas, en la feria hubo un agradecimiento especial a la Región de Murcia.



Premiados en la cena de Euroagro.Fruits.- Durante la velada, el comité organizador entregó los premios a las empresas del sector hortofrutícolas merecedoras por sus avances tecnológicos, la innovación de su oferta. Además, concedió diversos galardones en reconocimiento al esfuerzo y trayectoria de personas, instituciones y sociedades económicas por su entrega al sector.



Asociados de Anecoop .- En la cena estuvieron presentes Francisco Montoya, gerente de Camposol, Juan Montoya, presidente de Hortamar y Antonio García, presidente de Coprohníjar.



CASI y Murcia 'juntos'.- Francisco Belmonte, presidente de CASI y el consejero de Agricultura y Agua, Cerdá.



Un premio a la memoria de Joan Brusca .- El comité organizador de la feria entregó un premio a la viuda de Joan Brusca por su dedicación al sector hortofrutícola y su defensa constante de los agricultores. Fue sin duda el galardón más emotivo de la noche.



Premio por su 'Lycomate'- Juan Vicente Safont con el premio a la innovación empresarial por su nuevo tomate rico en licopeno.

expoLevante-NÍJAR



Cincuenta mil personas visitaron la feria de Níjar en la edición con recinto estable

INAUGURACIÓN

Expolevante-Níjar vuelve tras cuatro años con afán de continuidad

■ Isabel Fernández

El alcalde de Níjar, Antonio Jesús Rodríguez, el concejal de Agricultura y Medio Ambiente del municipio, José Requena, y el delegado provincial de Agricultura y Pesca, Juan Deus, fueron los encargados de inaugurar la edición de este año de Expolevante-Níjar, una feria que ya hacía cuatro años que no se celebraba y que, por fin en este 2008, ha vuelto a iniciar su andadura y lo ha hecho con 'gananas de quedarse'.

En este sentido, el alcalde nijareño comentó que la intención del Consistorio es que la feria adquiera continuidad y "tenga un carácter bianual", todo ello sin "entrar en competencia con otras ferias de la provincia, ya que hay espacio para todos y con la singularidad de cada uno". En este mismo sentido se pronunció el delegado provincial, quien señaló que "éste es un gran comienzo para poder instalar una feria agroalimentaria en el término municipal de Níjar y, además, sin generar distorsiones, ya que hay espacio geográfico para todos".

El alcalde nijareño también quiso aprovechar la oportunidad para llamar la atención sobre lo que él mismo denominó "los principales retos de la agricultura almeriense" y que, a su juicio, pasan por "el agua, la higiene rural y la concentración de la oferta". Con respecto a la necesidad de solucionar el tema del correcto reparto de los recursos

hídricos, Antonio Jesús Rodríguez indicó que "no es justo que Almería desale el agua que otros tiran al mar" y añadió que "el territorio español necesita un reparto equitativo del agua".

En este sentido, el alcalde de Níjar apostó por una política de trasvases, es decir, "por que las cuencas deficitarias reciban agua de las que tienen un excedente", sin embargo, dijo no entender cómo en un parque natural como el del Cabo de Gata-Níjar haya que tener "la desaladora más grande de Europa y que, encima, la vayamos a utilizar para desalar agua para llevarla a otro sitio donde, precisamente, no han querido dárnosla a nosotros".

EL FUTURO

'Guerra del agua' aparte, Rodríguez apuntó que su comarca "es un referente en toda la provincia" y añadió que "Níjar es un municipio emergente y con todo un futuro lleno de posibilidades". Por su parte, el delegado provincial de Agricultura quiso poner de manifiesto la importancia que tenía haber retomado la celebración de un evento como éste y comentó que "es bueno para el sector hortícola de Níjar celebrar esta feria como punto de unión y creo que es el 'caldo de cultivo' perfecto para crear buenos negocios". Por otro lado, durante su intervención en la inauguración del



■ El alcalde de Níjar, Antonio Jesús Rodríguez, y el delegado Juan Deus, inauguraron el evento. / FHALMERÍA

evento, Juan Deus abogó por la agricultura ecológica como "una forma de generar un cierto valor añadido", ya que, tal y como explicó, "la horticultura de Almería debe ir un poco más allá porque no hacemos algo distinto a nuestros competidores".

Asimismo, Deus comentó que, concretamente en la comarca de Níjar, donde se cuenta con un gran parque natural, sería conveniente hacer una firme apuesta por "vincular la agricultura almeriense con los espacios naturales a la hora de comercializar las frutas y hortalizas" y apoyó que "se explote el va-

lor de producir junto al parque natural".

Asimismo, el delegado provincial de Agricultura lamentó que, a día de hoy, el sector hortícola almeriense continúe teniendo una gran "signatura pendiente", como es la debilidad de su sector comercializador. Así, Deus explicó que "mientras hay unos 180 operadores en origen, son sólo cinco las grandes distribuidoras" y, por ello, volvió a insistir en la necesidad de concentrar la oferta. Y es que, como concluyó el delegado provincial de Agricultura, la agricultura almeriense no está pasando, precisa-

mente, por su mejor momento y, por ello, "hay que tomar posiciones para no perder el tren" y, por tanto, seguir siendo un sector fuerte y competitivo. De momento, la producción hortícola de la provincia ya ha avanzado mucho con respecto a la campaña pasada y prueba de ello es, según Deus, la fuerte apuesta por el control biológico que han hecho los agricultores almerienses, que en este año agrícola han cultivado, ni más ni menos, que 11.500 hectáreas de superficie con la ayuda de insectos auxiliares.



■ José Ramos y Juan Milán, los homenajeados. / FHALMERÍA

"Los colonos son los artífices de que la agricultura sea lo que es"

El Ayuntamiento de Níjar quiso aprovechar la inauguración de esta nueva edición de Expolevante, feria que vuelve después de cuatro años, para hacer un homenaje a los colonos que iniciaron la actividad agrícola en el municipio y que estuvieron representados en el acto por José Ramos Mañas y Juan Milán López. Y es que, tal y como comentó el concejal de

Agricultura nijareño, José Requena, durante el acto, "ellos son los principales artífices de que hoy la agricultura sea lo que es".

Asimismo, el edil nijareño dejó claro que la agricultura que se practica en estos momentos en el municipio es fruto de la actividad iniciada por esos primeros productores y añadió que, de hecho, "los agricultores seguimos siendo

tan emprendedores como lo fueron nuestros padres y nuestros abuelos". Éste fue, sin duda, el momento más conmovedor de la inauguración de la edición de este año de Expolevante-Níjar, una feria que ha querido agradecer a los primeros agricultores de la comarca que la agricultura de la zona sea lo que es hoy día, un referente en la zona.

BUENA ACEPTACIÓN

Casi 50.000 personas visitaron la primera edición de la nueva etapa de la feria de Níjar

EL AYUNTAMIENTO DE NÍJAR CELEBRARÁ EL EVENTO CADA DOS AÑOS EN EL PALACIO DE EXPOSICIONES DE CAMPOHERMOSO

■ José Esteban Ruiz

Pocos momentos permaneció vacía la feria desde que se abrieron sus puertas por la mañana hasta que se daba el cierre durante los cuatro días de celebración. La organización del evento -por primera vez se hizo cargo el Ayuntamiento de Níjar- ha valorado muy positivamente su primera experiencia después del resultado obtenido. ExpoLevante-Níjar, que se celebrará a partir de ahora cada dos años, sorprendió a propios y extraños gratamente. La feria emanó un ambiente cercano al agricultor, pero en sintonía con los demás agentes que operan en el sector hortofrutícola de la comarca, pero también del resto de la provincia. Atendiendo a las estimaciones que



■ El Ayuntamiento de Níjar retomó la organización de la feria. / FHALMERÍA

se barajan, la afluencia rondó las 50.000 personas en los cuatro días de feria.

Desde la organización afirman que "40.000 personas aproximadamente visitaron los expositores y 7.000 presenciaron el espectáculo final que

cerraba la edición de ExpoLevante, el concierto musical de 'El Barrio'". El Consistorio de Níjar asegura que "ha recibido la felicitación de las empresas y organizaciones expositoras. El alcalde Antonio Jesús Rodríguez, afirmó que "se ha conse-

guido el objetivo de convertir la feria en espacio ineludible para la creación de alianzas, de conocimiento mutuo, consiguiendo mayor rendimiento económico, rigurosos parámetros de calidad y adaptación a un mercado que nos exige, cada día

más, respeto con el medio ambiente". Además "ha sido un lugar de diversión para todos los vecinos y visitantes del municipio de Níjar", añadió Rodríguez.

Entre el resto de conclusiones de la organización resaltó la coincidencia de agricultores, organizaciones y administraciones sobre la necesidad de lograr la concentración de la oferta como la forma más rentable para conseguir un precio competitivo de las frutas y hortalizas de la provincia.

En cuanto a las jornadas realizadas, se dejó claro el uso racional y efectivo que los productores almerienses hacen del agua. "Son un ejemplo para Europa de innovación tecnológica y eficiencia para riego", apuntaron desde la organización. Asimismo aseguran que "se ha confirmado que el futuro del sector pasa por la sostenibilidad, con productos de máxima calidad, usando técnicas de control biológico que contribuyan a una alimentación saludable".

expoLevante-NÍJAR



GRACIAS A TODOS POR EL ÉXITO DE LA MUESTRA



AYUNTAMIENTO DE NÍJAR
CONCEJALÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

Níjar celebró su gran acontecimiento

LANZAMIENTO

'La Cañada-Níjar' inicia su venta en el país en quince días

■ I. Fernández

El vicepresidente del Consejo Regulador del 'Tomate La Cañada-Níjar', Esteban Caballero, anunció que iniciarán la comercialización de esta hortaliza en España dentro de quince días. En este sentido, según Caballero, las seis empresas que, a día de hoy, forman parte de esta Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) enviarán a distintos puntos de la geografía española un primer pedido de 50.000 kilos de tomate. Asimismo, desde el Consejo Regulador señalaron que, teniendo en cuenta el momento en el que se encuentra la campaña, hasta junio podrán comercializarse en torno a 100.000 kilos de esta hortaliza con denominación específica, si bien para el próximo año agrícola 2008/2009 prevén alcanzar la cifra de 8 millones de kilos.

La I.G.P. 'Tomate La Cañada-Níjar' comenzó a gestarse en el año 2004 y, desde entonces, se ha trabajado, entre otras cosas, para que las empresas que forman parte de ella pudieran unificar criterios referentes a la calidad del producto o, por ejemplo, a la estética de su presentación. Teniendo toda esta labor en cuenta, el vicepresidente del Consejo Regulador comentó que "hemos realizado una fuerte inversión económica, 600.000 euros desde el año 2004, en busca de darle un valor añadido al tomate de la zona de La Cañada-Níjar". Así, quienes a partir de la segunda quincena de este mes de abril adquieran tomates con esta I.G.P. sabrán, por ejemplo, que el producto que han adquirido se cultiva sólo en Almería, Huércal de Almería, Níjar, Pechina y Viator.



■ Tomates. / FHALMERÍA

ALTERNATIVAS



■ Almería es líder en superficie y número de operadores dedicados a la agricultura ecológica. / FHALMERÍA

El mercado de los productos ecológicos continúa siendo muy limitado hoy día

AUNQUE CADA VEZ SE CONSUMEN MÁS PRODUCTOS DE ESTE TIPO, LA OFERTA SIGUE SIENDO MAYOR QUE LA DEMANDA

■ Isabel Fernández

Almería cuenta, en total, con 35.000 hectáreas de superficie dedicadas a cultivos ecológicos de hortalizas, olivos, almendros y vides, cifra que le ha valido para situarse, ya no sólo como la primera provincia andaluza en cantidad de suelo destinada a este tipo de agricultura, sino también como la primera provincia en número de productores de cultivos libres de residuos. Éste fue uno de los datos que Francisco Casero, presidente del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), quiso poner de manifiesto durante su ponencia sobre 'La certificación de los productos ecológicos'.

Precisamente, la comarca de Níjar, marco en el que tuvo lugar la intervención de Casero, es la zona de la provincia que concentra el mayor número de hectáreas dedicadas a este tipo de cultivo que, poco a poco, va adquiriendo mayor importancia en el panorama agrícola almeriense. Así, por ejemplo, en Níjar se produce, fundamentalmente, tomate, pepino y ca-



■ Níjar concentra la mayor parte de la producción. / FHALMERÍA

labacín ecológicos, pero también berenjena, pimiento, sandía, e incluso, melón. Las cifras, a día de hoy, parecen tan alentadoras que, de hecho, José Luis Porcuna, coordinador de Lucha Biológica del Servicio de Protección de los Vegetales de la Comunidad Valenciana, afirmó que, en un plazo aproximado de diez años, "superará el 50 por ciento de la superficie cultivada".

En una sociedad cada vez más preocupada por la seguridad alimentaria, la demanda de productos ecológicos va creciendo paulatinamente, aunque, bien es cierto, que en mucha menor medida que la oferta del sector. Y es que, a día de hoy, aún son pocos los consumidores que están dispuestos a pa-

gar un poco más por unos productos en cuyo proceso de cultivo se ha sido totalmente respetuoso con el entorno. Además, cuando se habla de mercados para este tipo de hortalizas se habla, sobre todo, de mercados internacionales, ya que los consumidores españoles apenas comienzan a adquirir este tipo de productos en los lineales de sus supermercados.

COMERCIALIZACIÓN

Miguel Cazorla, gerente de Agrieco, comentó que "la demanda de ecológicos es mucho menor y, si la oferta aumenta, el precio de venta disminuye y ya no sería productivo cultivar de este modo". Asimismo, Cazorla quiso dejar claro

que producir estas hortalizas es un 30 por ciento más caro que hacerlo del modo convencional, con lo que, de dispararse la oferta, este sector dejaría de ser rentable para los operadores que hay en el mercado.

Según el gerente de Agrieco, desde las Administraciones Públicas se está haciendo una "falsa llamada" a los agricultores, alentándolos a apostar por la producción ecológica y, sin embargo, no se está teniendo en cuenta que, de momento, no hay suficiente mercado. Así, Miguel Cazorla lamentó que el delegado provincial de Agricultura y Pesca, Juan Deus, durante la inauguración de la feria, animara a los agricultores a "ir un paso más allá" y a optar por la agricultura ecológica para "generar cierto valor añadido en sus productos". Para el gerente de Agrieco, "las palabras del delegado confunden a los agricultores".

Pese a todo, el sector de la producción ecológica se sigue perfilando como un nuevo reto de futuro. En este sentido, José Luis Porcuna abogó por continuar avanzando tras la lucha biológica contra las plagas y, como ya hiciera el delegado de Agricultura, por dar ese paso más allá que, una vez más, permita a los productores almerienses diferenciarse de sus competidores y ofrecer un producto más sano y respetuoso con el entorno.

DIFICULTADES

La lucha integrada aún tiene un 'escollo' en las plagas del tomate

LOS 'BICHOS' DE LOS QUE SE DISPONE TODAVÍA NO SON 100% EFECTIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ESTA HORTALIZA

Isabel Fernández

La lucha integrada contra las plagas también tuvo su particular lugar en el evento nijareño y, de hecho, se habló, y mucho, de los insectos auxiliares de los que se dispone en este momento y, además, de los cultivos cuyas plagas presentan especiales dificultades a la hora de encontrar un depredador natural eficaz. En este sentido, Alfredo Lacasa, director del Departamento de Protección Vegetal del IMIDA, comentó que sigue siendo muy complicado encontrar un enemigo natural que consiga acabar con las plagas de mosca blanca y trips que son tan comunes en el tomate.

Así, Lacasa explicó que el 'nesidiocoris tenuis' o el 'orius laevigatus', dos de los insectos auxiliares más comunes para combatir es-



El 100% de los agricultores, además, ya usa abejorros. /FHALMERÍA

tas plagas, si bien es cierto que no llegan a erradicarlas, "sí las mantienen en niveles lo suficientemente bajos como para que no perjudiquen el cultivo". Junto a ellos, el 'etmocerus mundus', un insecto autóctono, ha demostrado adaptarse bastante bien a su particular 'lucha' contra la mosca blanca.

Asimismo, Alfredo Lacasa llamó la atención sobre el hecho de que el 'nesidiocoris tenuis', el enemigo natural mejor adaptado para combatir la mosca blanca, "en densida-

des elevadas, puede acabar produciendo daños en la planta". En este sentido, Lacasa afirmó que, en esos casos de una población elevada de 'nesidiocoris', "habría que intervenir" y se haría, normalmente, con algún tipo de fitosanitario.

Por otro lado, Miguel de Cara, jefe de investigación de Mip System, habló del uso de los abejorros como polinizadores y comentó que su principal ventaja es que permiten obtener un producto de mayor calidad y sabroso.

ACTOS



Antonio López, Manuel Ariza y José Antonio Salinas. /FHALMERÍA

SEIASA presenta 'El ahorro de agua de regadío. Un camino hacia la agricultura sostenible'

José Esteban Ruiz

La Sociedad Estatal de Infraestructuras Agrarias (SEIASA) presentó en ExpoLevante-Níjar el libro que han elaborado y que recoge las experiencias de su programación que finalizan el presente año y un mensaje donde participan "tanto los regantes como expertos de la Universidad y de la ingeniería en lo que es la nueva cultura del agua entendida desde la perspectiva de los agricultores", concretó Manuel Ariza, presidente de SEIASA del Sur y Este que presentó el libro acompañado por dos colaboradores, Antonio López, presidente de la Comunidad de Usuarios de la Comarca de Níjar, y José Antonio Salinas, Catedrático de la Universidad de Almería.

La publicación, 'El ahorro de agua en el regadío. Un camino hacia la agricultura sostenible', pretende aportar "una reflexión que conduzca a una situación más amable en cuanto a la necesidad de hacer una adecuada gestión del agua" apuntó Ariza. En este aspecto matizó que "todos los ciu-

dadanos tenemos un compromiso de hacer un discurso constructivo sobre el agua y abandonar la crispación y la pugna por un recurso necesario para todos los seres humanos, los seres vivos y sobre todo para la sostenibilidad de nuestro planeta". El presidente de SEIASA, mostró su apoyo a la agricultura de la provincia, "no admitimos ni admitiremos la criminalización de la agricultura almeriense, pues gracias a los agricultores existe la actual biodiversidad y camina hacia la sostenibilidad".

Por otra parte, el catedrático de la UAL, José Antonio Salinas, valoró la publicación de forma positiva en el sentido que refleja todos las políticas ambientales que sigue el Gobierno en sus actuaciones en infraestructuras hídricas, atendiendo a todas las directrices europeas. En relación al 'modelo Almería', Salinas puntualizó que necesita una mejora en la optimización de los recursos y la gestión de los mismos, la eficiencia en el empleo del agua y la armonía del sector que pasa por una reestructuración del mismo.

AGRONOMÍA

La desinfección del suelo sólo "enmascara" su fatiga

La continua desinfección del suelo enmascara su fatiga. Ésta fue la principal conclusión extraída de la ponencia que, bajo el título 'La fatiga y la desinfección del suelo.

¿Es viable prescindir de los fumigantes y funguicidas químicos', ofreció Javier Tello, director del Departamento de Producción Vegetal de la Universidad de Alme-

ría (UAL), en la edición de este año de la feria nijareña. Tello explicó que una de las causas fundamentales de la fatiga del suelo en la producción bajo plástico es la tendencia hacia el monocultivo, es decir, sembrar una vez tras otra el mismo producto. Según Tello, "la materia orgánica poco descompuesta e insolarizada es eficaz para controlar la fatiga del suelo".



fumimatic.com

Tratamientos Integrados Agricultura Rentable



Maquinaria Agrícola



REDUCIENDO GASTOS



■ Soluciones para todos los procesos agrarios. / FHALMERÍA

IDM idea maquinaria para que el agricultor rentabilice al máximo su explotación

■ I. Fernández

IDM, empresa dedicada a la fabricación de maquinaria especializada en cultivos intensivos, cuenta con una amplia gama de productos que, entre otras muchas cosas, permite a los agricultores obtener la mayor rentabilidad de sus explotaciones. Para ello, desde esta empresa se trabaja en tres líneas de maquinaria fundamentales. En primer lugar, aquéllas destinadas al transporte de frutas y hortalizas desde el invernadero al almacén desde el que habrán de partir hacia el centro de comercialización; en segundo lugar, las específicas para los cultivos en alto y, en tercer y último lugar, maquinaria para fumigación de cultivos.

Con respecto al primer grupo, IDM dispone de una gran variedad de plataformas y portapalets motorizados que, además de ahorrar tiempo a la hora de llevar los productos hortícolas hasta el almacén, contribuyen a reducir la mano de obra necesaria para trabajar en el invernadero.

Por otro lado, desde IDM son conscientes del incremento de los 'cultivos en alto' y, por ello, tienen en el mercado una serie de maquinaria diseñada, especialmente, para los suelos y marcos de plantación de la provincia de Almería. Por último, IDM lanzó hace poco tiempo su 'Fumimatic', una máquina que garantiza una aplicación de los fitosanitarios más rápida, segura y, sobre todo, eficaz.

MÁS ALLÁ DE LA AGRICULTURA

La feria acoge a diversos sectores como el turismo construcción y automoción

■ J. E. R.

El Ayuntamiento de Níjar organizó un evento en el que no quiso dejar fuera de juego a otros sectores económicos que manifestaron su intención de estar presentes. El mismo Consistorio promocionó su oferta turística con un folleto ilustrativo resaltó las delicias que encierra una comarca como la de Níjar, llena de lugares singulares para el disfrute del turista, impregnada de las maravillas que al-

berga el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar.

Asimismo empresas de la construcción contaron con su lugar. Obrascampo mostró sus nuevos proyectos, así como su oferta actual. Tampoco faltó un amplio expositor con diversos vehículos, casi todos de alta gama, gracias a la presencia de varias empresas del sector de la automoción que cuentan con concesionarios en la Comarca de Níjar, entre otros puntos de la provincia de Almería.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

Coprohñíjar mostró su buen hacer en hortalizas ecológicas

LA COOPERATIVA NIJAREÑA ESTUVO EN LA FERIA CON UN STAND PROPIO PARA EXHIBIR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS

■ José Esteban Ruiz

Coprohñijar S. C.A. que no faltó a la feria que se celebró en la comarca donde se ubica mostró las excelencias de sus productos durante los cuatro días de celebración. La empresa que es pionera en la investigación y puesta a punto de las técnicas de Producción Integrada, Control Biológico y Producción Ecológica, cuenta con diferentes Certificaciones de Calidad entre las que destacan AENOR ISO 9001, Producción Integrada, Eurogap, Naturane y Agricultura Ecológica.

Coprohñijar, que agrupa a 230 productores, tiene previsto comercializar en la campaña 2007-2008 unas 51.000 toneladas. El producto estrella es el tomate, del que prevén vender 29.000 toneladas de distintas variedades (Cherry, Pera, Suelto, Rama, Baby Pera, Cherry Amarillo y Cocktail amarillo y rojo). No obstante, también tienen peso específico en cuanto a la sandía. Indican que comercializarán



■ Stand de Coprohñíjar en ExpoLevante-Níjar. / FHALMERÍA

16.000 toneladas de sandía 'Reina de Corazones sin pepita', 2.000 de mini y 4.000 toneladas de sandía negra. "Tenemos la mayor concentración de este producto en la provincia de Almería", apuntan desde la comercializadora.

Asimismo indican que "la gran demanda de nuestros clientes unido a las modernas instalaciones, nos permiten poder dar entrada a

aquellos productores que, aún no formando parte de Coprohñijar, estén interesados en comercializar sus productos con nosotros".

Este año, el delegado de Agricultura, Juan Deus, entregó una placa a Coprohñijar S.C.A. por su excelente trayectoria desde 1.990 en el desarrollo de la producción integrada y el control biológico en cultivos hortícolas en Almería.

INVESTIGACIÓN

Mip System busca colmenas que cuenten con una mejor ventilación

■ I. Fernández

La empresa de base tecnológica Mip System Agro está investigando sobre un nuevo diseño que dote a las colmenas de una mejor ventilación y, por tanto, garantice la vida de los abejorros. En este sentido, Miguel de Cara, su jefe de investigación, indicó que "estamos buscando un mejor sistema para ventilar la colmena" y explicó que, lo que pretenden, es "generar una ventilación pasiva" en el interior de ésta. Así, de Cara señaló que la intención es conseguir que el aire caliente que se genera en la colmena y que, como es normal, tienden a subir, en esa subida, "genere una corriente de aire que haga que el interior de la caja esté más ventilado".

Éste es el proyecto en el que se encuentra embarcada ahora esta jo-



■ Miguel de Cara. / FHALMERÍA

ven empresa almeriense y, de hecho, según señaló Miguel de Cara, en estos momentos están inmersos en una primera fase de investigación. "Ahora mismo estamos en la parte de investigación. Estamos diseñando un sistema para compro-

bar la eficacia de la colmena, es decir, ver cuántos abejorros salen y cuántos entran", explicó de Cara, quien añadió que, de momento, "no hay ningún sistema diseñado para hacer esto, a menos que se cuenten los abejorros manualmente".

Una vez conseguido esto, se procederá a evaluar los distintos modelos de colmenas existentes y a ensayar con nuevos modelos, siempre buscando esa mejor ventilación. Y es que permitir la aireación del interior de la colmena es un aspecto fundamental para conseguir que los abejorros continúen vivos. En Mip System lo saben y, por ello, trabajan buscando las mejores soluciones para estos aliados imprescindibles del campo almeriense, aunque, de momento, recomiendan a los agricultores que sitúen las colmenas en lugares ventilados del invernadero.

EN LA FERIA



STAND



Arenas visitó ExpoLevante-Níjar .- El presidente del Partido Popular en Andalucía paseó por el recinto ferial acompañado del anfitrión, el alcalde de Níjar, Antonio Jesús Rodríguez y otras personalidades del partido en la provincia de Almería.

Paseo protocolario .- El delegado de Agricultura y el alcalde nijareño con el secretario provincial de COAG.

El tomate de CASI, 'una referencia' .- El stand de la comercializadora, que lució de 'oro', fue uno de los más visitados de la feria.



ASAJA, informa a sus asociados.- La organización no faltó a la cita con los agricultores de la comarca. En la feria contó con un expositor para atender todas las demandas de los agricultores a través de folletos y la atención personalizada de sus técnicos.



Ganadería y espectáculo .- La organización ofreció a los presentes la oportunidad de disfrutar con un espectáculo ecuestre.



La afluencia de público fue la nota constante.- El evento despertó el interés de los agricultores y los agentes del sector hortofrutícola. Algunas de las jornadas organizadas casi rozaron el lleno.

Cajamar estuvo al lado del sector .- La entidad financiera, como viene siendo habitual en todas las ferias agrícolas, contó con un expositor en ExpoLevante-Níjar.



Un hueco para el ladrillo.- No todos los expositores tenían relación directa con la agricultura, la construcción estuvo presente.



COPROHNIJAR

SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ALTA CALIDAD



Empresa Certificadora Nº C-04-15 Número de Operador: 01/04-0019



AGRICULTURA ECOLÓGICA



AGRICULTURA ECOLÓGICA



EUREPGAP ProCert 05006

Empresa certificada por AENOR para la manipulación, clasificación, conservación y envasado de productos hortofrutícolas.

C/ OLIVAR Nº 1 - 04117 SAN ISIDRO NIJAR (ALMERÍA) - Telefono: 950366015 - Fax: 950612841 www.coprohnijar.es



DIPUTACIÓN DE ALMERÍA

WWW.DIPALME.ORG

*La Diputación de Almería
con todas las agriculturas
de la provincia. Nuestro
bien máspreciado.*



Noticias

RENTABILIDAD

Un jornalero gana más que un patrono en una hectárea, según un estudio de Vicasol

SÓLO EN MANO DE OBRA, EL PRODUCTOR INVIERTE MÁS DE LO QUE ÉL MISMO GANA UNA VEZ FINALIZADO EL AÑO AGRÍCOLA

■ Isabel Fernández

La cooperativa agrícola Vicasol ha realizado un estudio en el que demuestra que un agricultor con una explotación tipo de una hectárea sólo cuenta al final del año agrícola con 9.000 euros de beneficios. Así, según los cálculos realizados por la cooperativa vicaria, mientras que los ingresos totales del productor ascienden a 59.100 euros al año, sus gastos corrientes suman 50.279'20 euros.

De entre todos los costes a los que debe hacer frente el agricultor, el más importante es el de la mano de obra. En este sentido, Vicasol estima que cualquier agricultor paga, de media, 20.697'60 euros a dos empleados en su explotación, lo que significa que, incluso, al cierre del ejercicio, cualquiera de estos dos trabajadores habrá tenido más ingresos que el propio dueño de la explotación (10.348'80 euros anuales).

Junto a este gasto de mano de obra, los otros dos aspectos que le suponen un mayor desembolso al



■ Los empleados ingresan más que el propietario. / FHALMERÍA

agricultor son las semillas y plántones y los fertilizantes. En este sentido, desde Vicasol comentaron que la elección de las semillas está provocando un grave problema en las últimas campañas, ya que la alta incidencia de plagas en todos los cultivos de la provincia está haciendo que los productores apuesten por variedades más resistentes pero que, sin embargo, son menos productivas. Así, por ejemplo, el estudio realizado por esta cooperativa

señala que la producción media por hectárea de superficie es de 120.000 kilos, mientras que el precio medio se sitúa en los 48 céntimos de euro. Estos cálculos se han realizado sobre varios cultivos, fundamentalmente de tomate, pero también de pepino, pimiento california, berenjena y melón.

REDUCCIÓN DEL MÓDULO

Desde Vicasol concluyeron que el

fuerte incremento que han experimentado los distintos gastos a los que tienen que hacer frente los agricultores demuestra que es necesario que se reduzca el módulo del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF) que se aplica para las actividades agrícolas y ganaderas. Así, en estos momentos, este módulo está fijado en el 37 por ciento, o lo que es lo mismo, la Administración estima que el 37 por ciento de los ingresos totales del agricultor son beneficios. Sin embargo, la realidad es bien distinta.

De hecho, el informe realizado por Vicasol demuestra que de los 59.100 euros de ingresos totales que percibe el agricultor durante la campaña, 50.279'20 van destinados a los gastos corrientes, entendiéndose por estos gastos los derivados de la energía eléctrica, el coste del transporte del género hasta la comercializadora, el agua para riego o los fertilizantes. Esta última cifra de gastos corrientes supone el 85 por ciento del total de los ingresos del agricultor, con lo que Vicasol concluyó que el módulo del IRPF debe reducirse hasta el 15 por ciento, que es, realmente, el porcentaje de beneficios que obtiene el productor. De no llevarse a cabo esta reducción, según la cooperativa, el sector podría sufrir daños irreparables en los próximos años.

SUBVENCIONES

Más tiempo para solicitar las ayudas de modernización

■ J. E. Ruiz

Un mes más tendrán los agricultores para solicitar las ayudas que la Junta de Andalucía concede para la primera instalación y modernización de explotaciones agrarias. De esta manera, los agricultores podrán solicitar estas ayudas hasta el próximo 30 de junio.

Las organizaciones agrarias habían manifestado su posición ante la Consejería de Agricultura y Pesca, ya que estimaban necesaria esa ampliación por la complejidad del proceso. En este sentido, Francisca Iglesias, secretaria general de UPA-Almería, afirmó que "aunque desde la Administración habían aumentado el presupuesto total destinado a las ayudas, también se había modificado el proceso de aceptación de solicitudes, lo que podía afectar a que un menor número de agricultores pudieran acceder a estas subvenciones". Por otra parte, COAG también había pedido que se aumentara el período disponible para acogerse a estas ayudas regionales.



BEAUFORT MAXIFORT

LA RAÍZ DEL ÉXITO



DE RUITER SEMILLAS
SEMILLAS HÍBRIDAS
www.deruitersseeds.com

RECTIFICACIÓN

Los regantes de 'Tierras de Almería' no tendrán que devolver sus pozos a Malce

■ I. Fernández

Los regantes de 'Tierras de Almería' no van a tener que devolver sus pozos a Malce S.L. Así lo informó el presidente de la Comunidad, José Antonio Fernández, quien explicó que "el juez que dictó la sentencia del Tribunal Supremo (TS) ha enviado una rectificación al juzgado de El Ejido, donde se está llevando a cabo el caso, diciéndole que se suspenda la ejecución y que respete lo que dice el segundo contrato". En este sentido, el presidente de los regantes señaló que ese segundo contrato "es el que rectificaba el primero, diciendo que Banesto se reservaba los pozos, red de tuberías y líneas eléctricas necesarias para constituir la comunidad de regantes que abasteciera de riego a las fincas".

Desde que el TS dictara la sentencia que obligaba a los comuneros a devolver los pozos al empresario Juan Cantón, estos alegaron que existía un 'error' en sus fundamentos de derecho y, por tanto, presentaron un recurso para que esta sentencia no se ejecutase. Pues

bien, finalmente, ha sido el propio juez que instruyó el caso quien ha reconocido que existía tal error y, por tanto, ha emitido esa rectificación que, según José Antonio Fernández, "lo deja todo como estaba". En este sentido, el presidente de los regantes de 'Tierras de Almería' afirmó que "nosotros hemos conseguido nuestro objetivo, que no era otro que seguir regando con el agua que habíamos comprado para nuestras fincas". Además, añadió que "en este caso, Banesto tenía que devolvernos a nosotros el dinero y, al final, Banesto se queda con su dinero y nosotros con nuestra agua".

Pese a todo, Fernández se quiso mostrar cauto y señaló que cabe la posibilidad de que la otra parte presente algún recurso. Sin embargo, mientras tanto, "nosotros seguiremos siendo los propietarios de los pozos", concluyó el presidente de la Comunidad de Regantes 'Tierras de Almería'. Asimismo, y con respecto a la anterior sentencia dictada por el TS, Fernández concluyó que, sea como fuere, lo importante es que "el juez ya subsanó el error".

SUBVENCIONES

Sierra de Gádor recibe 5 millones para continuar con la mejora de regadíos

■ E. Sánchez

La Comunidad de Usuarios de Sierra de Gádor recibirá por parte del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino una subvención de más de 5 millones de euros para llevar a cabo el proyecto de modernización de regadíos y, más en concreto, para mejorar el sector 3 de dicha zona. Así, las obras previstas, que forman parte del proyecto integral de la Comunidad de Usuarios, puesto en marcha para mejorar las redes de riego y los sondeos que abastecen el agua de la zona, supondrán la instalación de sistemas de telecontrol y automatización, así como las redes de distribución correspondientes a las Comunidades de Regantes de Águila de Viento y El Amanecer-Paco Ruiz-Los Canarios.

Según comentó el presidente de la Comunidad de Usuarios,

Andrés Cuadrado, "las obras ya han comenzado a realizarse y se espera que para finales de este mismo año estén terminadas". Además, añadió que "con las aprobaciones que está haciendo el Ministerio, cada vez son menos los sectores que nos quedan por modernizar".

En esta ocasión, las nuevas infraestructuras van a beneficiar a 316 regantes ubicados en los términos municipales de El Ejido, Dalías y La Mojenera y la acción afectará, en total, a 1.545 hectáreas en una zona dedicada, sobre todo, al cultivo de pimiento, pepino, melón o tomate. Estas modernizaciones se enmarcan dentro del proyecto que la propia Comunidad de Usuarios aprobó el pasado año 2005 y que, a raíz de ahí, el Ministerio de Medio Ambiente ha ido apoyando conforme se ha visto disponible para facilitar ayudas.

GESTIÓN INTEGRAL

Hispatec aumenta sus servicios en el sector agroalimentario

LA EMPRESA INICIÓ 2008 CON UN 10% MÁS DE CLIENTES QUE HACE UN AÑO, CONSOLIDANDO ASÍ SU POSICIÓN

■ Isabel Fernández

Hispacec cerró el pasado año 2007 con un incremento del 10 por ciento de su cartera de clientes, cifra que, según la propia empresa, demuestra su consolidación en el sector de las tecnologías aplicadas a la empresa agroalimentaria. Y es que, de hecho, todas las nuevas compañías que han comenzado a utilizar el software de Hispacec pertenecen a este sector. De este modo, según esta compañía tecnológica, ya son más de 500 las empresas, en su mayoría agroalimentarias, las que son gestionadas por su ERPagro, una solución de gestión integral diseñada y comercializada por Hispacec.

Asimismo, desde la empresa comentaron que la confianza que sus clientes están depositando en este software para la administración de su empresa está posicionando al ERPagro como el primer ERP agroalimentario en el mercado. Además, consideraron que cerrar el año pasado con un incremento tan consi-



■ Presentación del nuevo ERPAGRO Suministros. / FHALMERÍA

derable del número de clientes es, en un sector tan competitivo, un resultado más que positivo.

SUMINISTROS

En su línea de proporcionar soluciones a todos los integrantes del sector agrícola, Hispacec acaba de lanzar al mercado su nuevo ERPagro Suministros, una herramienta diseñada, en exclusiva, para la ges-

ción integral de las empresas dedicadas a comercializar productos para el campo.

Según Antonio Gómez, director de Ventas de Hispacec, este software permitirá una gestión más fluida y eficiente del negocio de cada empresa, ejerciendo un mayor control sobre los costes y los procesos. Asimismo, este nuevo ERP permite optimizar la gestión de los almacenes de suministros.

MÁS PROBLEMAS

Organizaciones agrarias denuncian el aumento de robos en invernaderos

■ J. E. Ruiz

Cajas de plástico, melones, sandías, cables, tuberías o cualquier herramienta utilizada en las labores desarrolladas en el invernadero son buen botín para los ladrones. Estos robos, según las organizaciones agrarias, incitan a pensar que existe un mercado negro bien estructurado que se nutre de la materia prima que le suministran los 'cacos', lo que provoca que no cesen, es más, denuncian que tanto en el Poniente como en el Levante almeriense han aumentado en las últimas semanas. "Si los robos se producen es porque hay alguien que adquiere de forma fraudulenta el material sustraído", indica Andrés Góngora, secretario provincial de COAG.

Uno de los artículos que más buscan últimamente, según indica



■ Cajas de plástico. / FHALMERÍA

COAG, son las cajas de plástico que los agricultores utilizan para trasladar las hortalizas hasta las comercializadoras. La explicación que encuentra la organización se basa en el incremento del precio del barril del crudo, que ha provo-

cado que aumente la cotización del plástico. No obstante, no se centran únicamente en las cajas.

Desde ASAJA aseguran que las sustracciones de tuberías y cables han aumentado por la zona del Poniente. "La pérdida de estos materiales le supone al agricultor un coste adicional de 12.000 euros por hectárea, como mínimo", apuntan desde la organización agraria. Además, explican que "si se llevan utensilios necesarios para trabajar como máquinas de riego, motores o equipos de sulfato, las pérdidas se pueden llegar a incrementar hasta 3.000 euros, según el caso".

Una vez más, las organizaciones agrarias reclaman a la Administración y los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado que tomen medidas urgentes y refuercen la presencia de efectivos en las zonas rurales para evitar los robos.

Comarcas

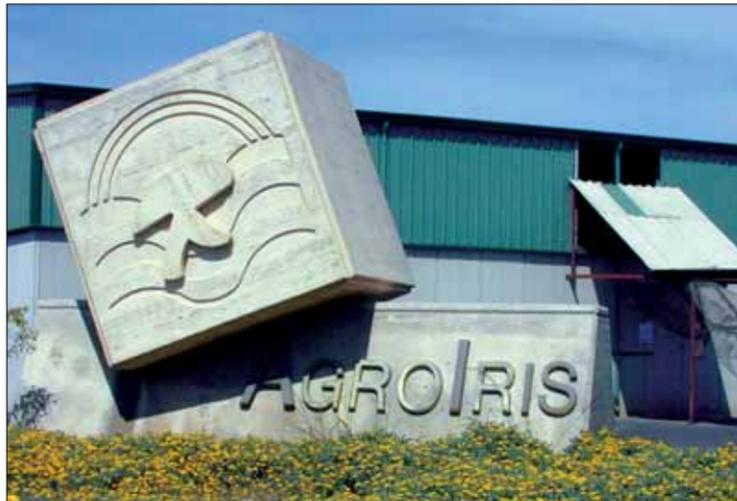
RECONOCIMIENTO

Compass Group premia a Agroiris por la calidad de sus frutas y hortalizas

LA SAT DE EL EJIDO ES EL MAYOR PROVEEDOR DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS DE LA EMPRESA

Rafa Villegas

La calidad y el buen hacer de la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) Agroiris han sido reconocidos una vez más. En esta ocasión la comercializadora de productos hortofrutícolas ejidense ha recibido el premio 'a la calidad' de manos de uno de sus



El buen hacer de la empresa sigue dando sus frutos. / FHALMERÍA

clientes internacionales, Compass Group, líder mundial en la gestión de servicios de restauración y auxiliares.

La entrega de premios tuvo lugar el pasado 17 de abril en Murcia, ciudad que eligió el grupo empresarial Compass para reunir a todos sus proveedores de frutas y hortalizas de la Península Ibérica para explicarles, como ha confirmado el director comercial de Agroiris, Javier Díaz, "las líneas que van a seguir próximamente".

La SAT Agroiris, que es el mayor proveedor español de Compass Group, fue premiada junto a la co-

mercializadora murciana Surinver. Ésta última se ha especializado en la comercialización de lechuga, pimiento, cítricos, sandía, apio, brócoli y maíz, entre otras frutas y verduras.

Compass Group, que tiene más de sesenta años de experiencia y está presente en un total de 65 países, proporciona empleo a 360.000 personas y llegó a facturar 15.179 millones de euros en el pasado ejercicio económico 2006-2007.

El gran grupo empresarial internacional tiene tres divisiones especializadas en el servicio de alimentación. Así, Eurest, que es número uno en restauración social, se encarga de cubrir las necesidades de todo tipo de colectivos y clientes del sector empresarial, Scolarest hace lo propio en el ámbito educativo y, finalmente, con la marca Medirest cubren toda la rama de la salud, así como el cuidado de las personas.

AYUDAS

La Concejalía de Agricultura ejidense convoca becas para estudiantes de Formación Agraria

Rafa Villegas

La Concejalía de Agricultura y Medio Ambiente del Ayuntamiento de El Ejido ha publicado una nueva convocatoria de becas para estudiantes de Formación Profesional Agraria. Las ayudas al estudio contarán con un apoyo económico de 300 euros.

El concejal de Agricultura ejidense, Jorge Viseras, ha justificado la iniciativa con que "se basa en el convencimiento de que es muy positivo para nuestro municipio que los futuros agricultores se formen a un alto nivel, cursando los estudios de Formación Profesional Agraria; esta formación les permite tener más criterio a la hora de to-

mar decisiones en su finca, que en el caso de nuestra agricultura ocurre varias decenas de veces cada día".

Viseras ha señalado, además, que "se trata de premiar a aquéllos jóvenes de nuestro municipio municipio que han elegido decididamente la muy noble profesión de agricultor como su futuro profes-

sional, y que para ello están invirtiendo varios años de su juventud en formarse a un altísimo nivel".

Las becas, que tienen como objetivo, además, incentivar a los alumnos a que estudien duro en la última fase del presente curso escolar, irán destinadas tanto para la financiación de sus gastos generales, como es el caso de la com-

pra de libros, así como a las actividades que realicen.

La Ordenanza Municipal de Subvenciones y Ayudas a Estudiantes de la Concejalía de Agricultura y Medio Ambiente del Consistorio ejidense, que propició la creación de estas becas, se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia en el número 45, con fecha de 8 de marzo del año 2006.

Los interesados pueden recibir una mayor información en el área de Agricultura ejidense. Las becas deberán solicitarlas una vez que hayan acabado el actual curso escolar, presentando las calificaciones.

Suministros
Martínez, S.L.



EL EJIDO

Ctra. de Málaga, km. 411
Tels. 950 60 66 66 - 950 60 64 62
Fax 950 60 64 63

ALMERÍA

Avda. Montserrat, 146-Nave Ind.
Tels. 950 22 57 66 - 950 22 91 15
Fax 950 22 68 02

VERA

Parque Ind. El Real de Antas
Avda. Principal F-8.
Tel. 950 39 12 19. Fax 950 39 16 54



VENTA Y ALQUILER DE MAQUINARIA PARA CONSTRUCCIÓN Y AGRICULTURA

DIVERGENCIAS

Las Jornadas Agrogastronómicas de Roquetas no gustaron por igual a PP, ASAJA y PSOE

EL PSOE ROQUETERO HA CRITICADO MUY DURAMENTE LAS JORNADAS PORQUE "NO PROMOCIONAN LA AGRICULTURA"

Rafa Villegas

Las VII Jornadas Agrogastronómicas de Roquetas de Mar concluyeron el pasado 28 de marzo no exentas de polémica. Y es que la viceportavoz del Grupo Socialista del Ayuntamiento roquetero, Rosalía Gallardo, considera que no han contribuido "a su objetivo de promocionar los productos agrícolas del municipio, sino que sólo han servido para el Partido Popular, sin que la población local reciba beneficio alguno de esta iniciativa". El concejal de Agricultura, Nicolás Manzano, ha lamentado estas declaraciones y ha calificado las jornadas de "rotundo éxito".

La Asociación de Jóvenes Agricultores, ASAJA-Almería, sin embargo, ha querido mostrar su "agradecimiento al Ayuntamiento roquetero, y en especial al Área de Agricultura, por la organización, un año más, de las Jornadas Agrogastronómicas que están orientadas a fomentar la creatividad y el consumo de hortalizas".

Para ASAJA-Almería, "en una provincia como la nuestra, en la que el principal sector es la agricultura, debemos trabajar junto a otro sector pujante como es el turístico para así fomentar la dieta mediterránea y hacer valer los valores nutricionales de nuestras hortalizas, hecho que el Ayuntamiento de Roquetas ha sabido reflejar".

En esta ocasión, participaron en las jornadas seis restaurantes locales. Concretamente el Lamarca, Marcelino, Club Náutico Puerto de Roquetas y La Sal de la Vida, así como el Golf Playa Serena y el Koral. Cada uno de ellos confeccionó un menú en el que los productos hortofrutícolas de la zona fueron los protagonistas acompañados de pescados y carnes y regados con vinos de la provincia.

Pese a las críticas del principal grupo de la oposición, Manzano ha asegurado que "las jornadas han tenido como principales objetivos la promoción de las verduras del municipio y de la provincia y la de los restaurantes donde se celebran, distribuidos a través de recetarios en todas las ferias y eventos en los que participa el Ayuntamiento".

Con respecto a la repercusión de este evento, Gallardo explicó que ve necesario "extender las jornadas al resto de la provincia para que la



■ Clausura de las jornadas con la entrega de premios. / FHALMERÍA

promoción del sector sea mayor". En este sentido, Manzano ha querido recordar a la viceportavoz socialista que ella "ya está cobrando un sueldo que nadie sabe el porqué en esa 'fábrica de enchufes' que ha hecho la Diputación y debería ponerse a trabajar para extender las jornadas al resto de la provincia".

Las acusaciones también han salpicado a terceras personas. Así, Gallardo se mostró contundente al exigir a Manzano "que deje ya de ser un relaciones públicas del alcalde,

ya que lleva muchos años al frente del área como para preocuparse de una vez por las verdaderas necesidades del sector agrícola". Por su parte, el concejal de Agricultura roquetero considera que el desinterés de los concejales socialistas hacia las jornadas "ha sido impuesto por el portavoz del grupo, Juan Miguel Peña, ya que tengo conocimiento de que alguno de ellos estaba en contra de la medida y sí quería apoyar las jornadas".

Manzano ha asegurado, además,

que "la medida adoptada ha sido consecuencia del varapalo recibido por Peña en las recientes elecciones generales que le han apartado de su cargo de Senador, y ahora le cuesta asumir el no poder asistir asiduamente a los más lujosos restaurantes de Madrid".

Otro punto conflictivo ha sido el que concierne a las relaciones institucionales con los agricultores. En este sentido, Gallardo ha expresado que "se debería tener un contacto más directo y frecuente con los agricultores y con los pescadores de Roquetas para conocer de verdad y de primera mano las necesidades y los problemas que tienen, y no limitarse a aprovecharse de ellos, buscando simplemente una oportuna foto para rentabilizarla políticamente a través de los medios de comunicación".

Manzano, sin embargo, le ha recordado al PSOE "los problemas que está creando su partido a través de la Junta con los pescadores y agricultores de Roquetas, provocados por su nefasta política".

El concejal de Agricultura considera, además, que estas acusaciones son "incongruentes, ya que las Jornadas Agrogastronómicas han sido apoyadas en todo momento por la cúpula socialista provincial y regional, hasta el punto de que el anterior delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía, Juan Callejón, ha compartido mesa y mantel en varias ocasiones y que el propio Manuel Chaves, animó a seguir celebrándolas por el apoyo que suponía para las hortalizas de la provincia".

FUTURO

El Consistorio abderitano se sumará a la 'Red Biodiversidad 2010'

Rafa Villegas

En su empeño por promover e impulsar un mayor número de políticas medioambientales, conservación del entorno y concienciación ciudadana, el Ayuntamiento de Adra ha decidido adherirse próximamente a la Red de Gobiernos locales y biodiversidad 2010 que ha constituido el Ministerio y la Federación de Municipios y Provincias.

Esta adhesión conlleva una serie de compromisos que el Consistorio abderitano ha decidido llevar a cabo. Concretamente, la institución municipal se compromete a desarrollar todo tipo de estrategias, programas y proyectos de ordenación de su territorio que logren garantizar la funcionalidad y dinámica ecológica de los espacios naturales. Con ello se pretende posi-



■ La medida es muy favorable para el medio ambiente. / FHALMERÍA

bilitar la recuperación de sistemas dañados o destruidos en el pasado. Esta actuación no se limita exclusivamente a las zonas rurales sino que deberá aplicarse, asimismo, en el medio urbano.

Del mismo modo, el Ayuntamiento de la ciudad de Adra tiene previsto impulsar una serie de campañas, junto a otros municipios españoles, que consientan educar y sensibilizar a los abderitanos en el

cuidado y respeto del medio ambiente.

Las líneas de actuación de la Red de Gobiernos locales y Biodiversidad 2010 se resumen en cuatro grandes puntos. Se trata, específicamente, de la protección del patrimonio natural, la mejora de los recursos hídricos, así como el incremento de la biodiversidad y el fomento del desarrollo rural sostenible.

REQUISITOS

Con respecto a los requisitos que deben cumplir todos los miembros de esta iniciativa, cabe destacar la obligación de promocionar las denominadas Agendas 21 y los Planes o Programas de Desarrollo Sostenible, que incluyan el compromiso de incrementar la biodiversidad.

Otro de los requisitos a destacar es el de organizar diferentes foros de debate ciudadano que tengan como objetivo principal la concienciación de los ciudadanos respecto a los principios del desarrollo sostenible. Asimismo, los ayun-

tamientos que se adhieran a esta iniciativa deberán desarrollar un 'Programa de Incremento de la Biodiversidad' o el compromiso de su elaboración en un plazo que no debe superar, en ningún caso, los dos años.

El último requisito a cumplir es el de aplicar medidas de vigilancia y protección del patrimonio natural, tales como la puesta en marcha de las denominadas 'Patrullas Verde' o servicios de voluntariado ambiental para la protección de la naturaleza.

El Ayuntamiento de Adra ha llevado a cabo un sinfín de actuaciones a favor del medio ambiente en los últimos cinco años de gobierno. Entre ellas, cabe destacar la dotación de biomasa a la piscina cubierta de Adra, la creación de nuevas zonas verdes en el término municipal, la reconversión de la Rambla de Bolaños en Parque Periurbano para uso y disfrute de todos los abderitanos, el impulso de proyectos con la Agenda 21 o la colocación de placas solares en las instalaciones deportivas del municipio.

COMPETENCIA

Bruselas se hace eco de la petición ejidense de proteger las hortalizas

■ **Rafa Villegas**

El Ayuntamiento de El Ejido se ha congratulado de que Bruselas se haya hecho eco de su petición de declarar las frutas y hortalizas como productos sensibles o especiales para la Unión Europea. La moción, que fue aprobada por unanimidad por el equipo de Gobierno en la Junta de Gobierno Local del 30 de marzo de 2006, fue propuesta por el concejal delegado de Agricultura y Medio Ambiente ejidense, Jorge Viseras.

Con esta moción, el consistorio ejidense instaba a la Unión Europea y al Gobierno español a que en las negociaciones sobre el comercio mundial se considerara la necesidad imperiosa de proteger, en los mercados comunitarios, a las frutas y hortalizas obtenidas por los agricultores almerienses.

Otro de los puntos claves de la moción exigía una mayor y mejor protección ante la competencia desleal ya que podría suponer una liberalización de las fronteras de la Unión.



■ **Jorge Viseras.** / FHALMERÍA

El Pleno del Ayuntamiento de El Ejido también apoyó por unanimidad la moción el 2 de mayo de 2006. Según ha confirmado el Consistorio ejidense, de la misma acusaron recibo tanto el Ministerio de la Presidencia del Gobierno de la Nación, como el director general de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea, Jean-Luc Demarty, que tomó nota de la misma. El Ministerio de la Presidencia se comprometió, asimismo, a

remitirlo al anteriormente denominado Ministerio de Agricultura y Pesca.

DEFENSA DEL SECTOR

Todo este intento de la Concejalía de Agricultura ejidense por continuar defendiendo el sector no ha caído en saco roto. Y es que un grupo de 14 países de los 27 que forman la actual Unión Europea, han comenzado a reclamar a Bruselas que sus productos hortofrutícolas sean considerados productos sensibles y, por lo tanto, sean sometidos a una menor liberalización en las negociaciones de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

En la moción de la concejalía de Agricultura y Medio Ambiente ejidense se pedía a Bruselas que se incluyeran como productos especiales o sensibles a pimiento, el pepino, el calabacín, la judía verde, la berenjena, sandía, melón, col china, guisante verde, así como el tirabeque, los principales cultivos del municipio.

PUESTA DE LARGO

Zeta Seeds presentó sus variedades de pimiento para la próxima campaña

■ **Rafa Villegas**

La empresa Zeta Seeds presentó el pasado 16 de abril su campaña de pimiento para el próximo año agrícola en una gala que tuvo lugar en el Teatro Auditorio de El Ejido. La velada fue presentada por la actriz Remedios Cervantes y el presentador de televisión Alfredo Casas.

Con un Teatro Auditorio a rebosar, los agricultores ejidenses tuvieron la oportunidad de conocer, de primera mano, las variedades de pimiento de Zeta Seeds, así como su procedencia y controles.

La genetista de la empresa, Ana Moreno, fue la encargada de explicar ese proceso que comienza en Arica (Chile), "único lugar que por contar con un clima muy parecido al de Almería permite que las variedades lleguen a los invernaderos almerienses en época de siembra".

Moreno explicó, además, el proceso y cuidados que tienen las plantas para "hacer posible que no sufran ningún tipo de contaminación de virus ni bacterias" y lleguen en perfecto estado a destino.

El director de Desarrollo de Zeta Seeds, Rafael González, presentó todas las variedades de pimiento para la próxima campaña con sus características.

Así, para temprano presentó la variedad de california 'Misano' y para ciclo medio los california 'Sepang', 'Coimbra' y 'Jerez'. Éste último lo producen desde hace cuatro años. Además presentó el california amarillo 'Jarama', de ciclo medio.

Los lamuyos presentados fueron el Soberano y el Monza, ambos para ciclo temprano, mientras que de la variedad italiano Zeta Seeds distribuirá el 'Fonsi', para ciclo medio, y el 'Zanetti', con muy buena calidad en rojo.



SERVICIO, CONTINUIDAD,
RELACIÓN CALIDAD-PRECIO

pimiento



pepino



calabacín



melón



sandía



berenjena



tomate



ANECOOP

LOS AGRICULTORES AFECTADOS

Moción de censura a la Junta Directiva de "Rambla Morales"

LA COMUNIDAD DE REGANTES CALIFICÓ DE "ROTUNDAMENTE FALSAS" LAS VARIAS ACUSACIONES DE LA PLATAFORMA

■ Isabel Fernández

La Plataforma de Afectados de Rambla Morales presentó una moción de censura contra la Junta Directiva de la Comunidad de Regantes, una medida con la que, según Francisco Vargas, presidente de ASAJA en Almería y portavoz de la Plataforma, pretenden que "se libere a los regantes de unas cargas económicas con las que nunca han estado de acuerdo". Tras la presentación de esta moción, Vargas explicó que "la Junta Directiva debe convocar una asamblea general extraordinaria y tiene un mes para hacerlo". Esta moción de censura cuenta con el respaldo de 500 comuneros que han rubricado el documento y que, según la propia Plataforma, suponen el 65 por ciento del total de miembros de la Comunidad de Regantes.



■ La Plataforma denuncia la "falta de transparencia". / FHALMERÍA

Una vez más, desde la Plataforma de Afectados de Rambla Morales quisieron denunciar la falta de transparencia en la gestión de la Comunidad y que, con el paso del tiempo, se ha ido traduciendo en nuevas derramas de las que dicen desconocer su origen. Así, por ejemplo, el abogado de los afectados, Antonio Navarro, comentó que el germen de esta plataforma fue la subida inexplicable del precio del hectómetro cúbico de agua procedente de la desaladora, que pasó de

costar 57 euros a 97. Por su parte, Francisco Vargas indicó que estas cifras avalan la idea de que "la desaladora no es viable" y, además, justifican "la total falta de confianza de los usuarios" que dio lugar a la creación de la Plataforma.

Esta moción de censura que los afectados acaban de presentar a la Junta Directiva de Rambla Morales viene a sumarse a la impugnación de la asamblea del pasado 30 de agosto que ya presentaron ante el juzgado de lo contencioso ad-

ministrativo de Málaga en febrero. En esta ocasión, el motivo para impugnar la asamblea fue que no se convocó a todos los comuneros por carta, tal y como establecen los Estatutos de la Comunidad de Regantes para los casos en los que se van a tratar temas sobre su futuro.

DESMENTIDO

Por su parte, la Comunidad de Regantes de Rambla Morales calificó de "rotundamente falsas" las acusaciones vertidas por la Plataforma de Afectados. En este sentido, desde la Comunidad quisieron aclarar que, "en ningún instante, se le ha negado ni obstaculizado información a ningún miembro de la Junta de Gobierno". Y es que, precisamente, desde la Plataforma han indicado en reiteradas ocasiones que su origen radica en la "falta de transparencia" de la Comunidad.

Con respecto al incremento del precio del hectómetro cúbico de agua desalada, desde la Comunidad quisieron aclarar que esta decisión fue aprobada en asamblea. Así, desde Rambla Morales seña-

laron que "la controversia sobre las derramas está perfectamente clarificada en el punto sexto del Orden del Día de la Asamblea General Ordinaria de fecha 21 de diciembre de 2006". Tal y como explicaron desde la Comunidad de Regantes, en la citada asamblea fue sometida a votación una derrama de 3.420.000 euros a distribuir de forma proporcional entre los 35.117 metros cúbicos diarios de agua desalada "a cuyo aprovechamiento tienen derecho los comuneros". El resultado de esta distribución fue ese incremento del coste del hectómetro cúbico de agua.

Por otro lado, y con respecto al retraso de las obras de la Comunidad de Regantes, desde Rambla Morales no negaron que dicho retraso se produjera, aunque sí matizaron que "es rotundamente falso que el retraso en la tramitación de las obras lleve consigo un aumento del coste de las mismas". Según la Comunidad, tanto el contrato de la constructora de la red de riego como el de la constructora de la desaladora son "llave en mano, es decir, precio fijo y cerrado a priori".

Por último, desde la Comunidad insistieron en que es "radicalmente falso" que no se haya dado respuesta a los requerimientos planteados desde la Plataforma de Afectados. De hecho, según afirmaron, los últimos fueron respondidos el pasado 5 de marzo.

PROYECTOS

El Ayuntamiento de Níjar pondrá en marcha en breve un Plan de Higiene Rural

■ I. Fernández

El alcalde de Níjar, Antonio Jesús Rodríguez, anunció durante la inauguración de Expolevante 2008 que, en breve, se pondrá en marcha desde el Consistorio un Plan de Higiene Rural para el municipio. Según el regidor nijareño, la limpieza en el campo es uno de los retos para el futuro y, por tanto, debe ser la propia Administración Local la que se implique en este tipo de actuaciones que benefician a todos los agricultores de la zona.

Asimismo, Antonio Jesús Rodríguez señaló que, para la puesta en marcha de este Plan, el Ayuntamiento nijareño contará con la colaboración de la Junta de Andalucía, a través de la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca. Y es que, cuando de higiene rural se trata, es más que necesaria la colaboración entre las diferentes administraciones.

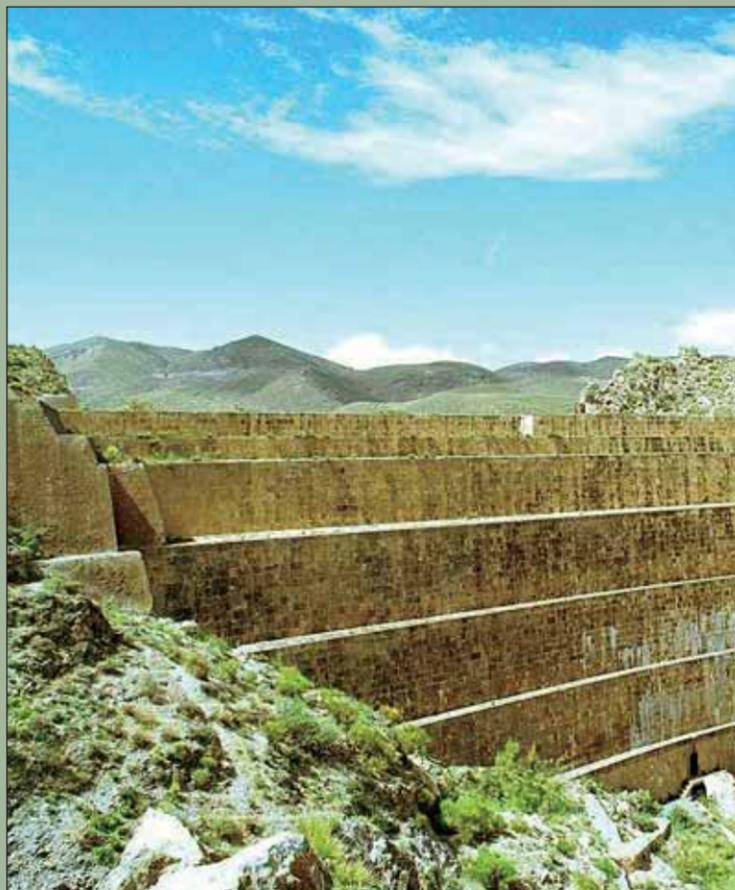
Aunque el alcalde de Níjar no especificó la fecha exacta en la que comenzará a funcionar este Plan, sí indicó que será en un corto espacio de tiempo, ya que es de vital importancia mantener en el mejor estado de conservación los alrededores de las explotaciones agrarias. La limpieza en las zonas rurales ayuda a prevenir, entre otras cosas, la propagación de plagas o enfermedades que puedan afectar a las plantas. Por ello, desde la Administración consideran que es un aspecto en el que se debe incidir y trabajar en un futuro.

La higiene rural sigue siendo, en algunos municipios, una 'asignatura pendiente'. Precisamente por ello, desde el Ayuntamiento de Níjar consideran que es fundamental que el propio Consistorio se implique en esta cuestión y preste a los agricultores toda la ayuda necesaria para mantener en buen estado sus explotaciones.

MEDIO AMBIENTE

La Junta de Andalucía invierte más de 300.000 euros en la rehabilitación de la presa de Isabel II

■ I. Fernández



■ Una de las mayores obras hidráulicas del siglo XIX. / FHALMERÍA

La Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía ha adjudicado el estudio y redacción del proyecto de rehabilitación y adecuación de la presa de Isabel II a la Unión Temporal de Empresas (UTE), que está formada por Euroestudios S.L. y CIG Ingenieros Consultores S.L. La Consejería ha destinado a este proyecto la cantidad de 331.961'62 euros.

La presa de Isabel II, que está situada en el término municipal de Níjar, está considerada como una de las mayores obras hidráulicas realizadas en España en el siglo XIX. Así, se trató de iniciar su construcción en el año 1820, sin embargo, no sería hasta 20 años más tarde, en 1840, cuando, realmente, se llegase a un acuerdo con los propietarios del paraje de los Tristanes, donde está ubicada, para comenzar la obra.

INFRAESTRUCTURAS

La capital invertirá 230.000 euros en la mejora de caminos rurales

I. Fernández

El área de Agricultura del Ayuntamiento de Almería invertirá 236.000 euros en la segunda fase de mejora y acondicionamiento de caminos rurales, una iniciativa que, según informaron desde el Consistorio, demuestra su apuesta por el sector agrícola de la capital. El proyecto consiste en el asfaltado de cuatro caminos rurales que, en estos momentos, son de tierra y que se encuentran en el El Alquíán.

Este mal estado del firme, tal y como señalaron desde el área de Agricultura, dificulta la circulación de los transportes agrícolas a la vez que, la existencia de baches, provoca que parte de las hortalizas se dañe mientras éstas son transportadas. Los caminos que se verán afectados por estas obras, que se

prevé que durarán dos meses, son Los Juanorros, Del Sifón, Camino paralelo a Flor Indálica y Camino de San Vicente a colegio. En total, se mejorarán seis kilómetros.

El fin último de estas intervenciones es que los agricultores de la zona puedan disponer de unos caminos de acceso a sus explotaciones adecuados y, por tanto, no pier-

dan ingresos debido al daño que puedan sufrir sus productos hortícolas al ser transportados a las comercializadoras. De estas mejoras, según el Consistorio almeriense, se beneficiarán un gran número de familias dedicadas a la agricultura y que tienen sus invernaderos en esta zona.

Esta nueva inversión viene a unirse a la aprobada por el Ayuntamiento el mes de febrero y que as-

cedía a 181.000 euros. En esta intervención, se preveía la realización de mejoras en el camino rural de Mazarrulleque y en las vías aldeanas al Parque del Boticario, en camino de Ferris y en el situado junto a Rambla Honda. Asimismo, este proyecto recogía la construcción del firme en el camino del paraje 'El Americano' y la construcción de un muro en el camino ubicado en el paraje Bellavista.

PATRIMONIO

'La Cañada-Níjar' apoya la Dieta Mediterránea

I. F.

La Indicación Geográfica Protegida 'Tomate La Cañada-Níjar' (I.G.P.) apoyará la iniciativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y de su homólogo italiano para que la Dieta Mediterránea sea reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Para los productores agrupados bajo esta I.G.P., esta declaración supondría un importante impacto ya no sólo social, sino también económico para el país. Asimismo, consideraron que la medida puede traer consigo una reducción significativa de algunos problemas de salud derivados de una dieta incorrecta.

En este sentido, los integrantes de 'Tomate La Cañada-Níjar'-Casur S.C.A., S.A.T. Costa de Níjar, Vega Cañada S.A., Agrupalmería S.A., Agroponiente Natural Produce S.L. y Parque Natural S.C.A. señalaron que es importante que todos los productores de hortalizas unan sus esfuerzos y apoyen cualquier campaña cuyo fin sea la difusión del consumo de alimentos sanos. Y es que, como explicaron, cada vez son más los estudios que demuestran que los españoles consumen muy pocas hortalizas y aumentan las grasas.

Proteja su Invernadero

ALARMA

para Invernaderos



Nuevos Sistemas de Última Generación 2008

- ✓ No necesita teléfono para su funcionamiento
- ✓ Control de entradas y salidas (empleados, Sra. limpieza, etc.)
- ✓ Podemos ver y escuchar lo que ocurre en su invernadero en caso de intento de intrusión (Opción fotodetector)
- ✓ Aviso corte de luz
- ✓ Muy cerca de Usted
Oficina Avda. Oasis, 75. El Ejido.

Desde:
26€
/mes
IVA no incluido

Consulte subvención Especial para Cooperativistas en el precio de su equipo de Seguridad para proteger su invernadero.

DGP 2737

Solicite ¡YA! información:
902 118 317



AGUA

Los regantes quieren que se haga un trasvase de la desaladora de Carboneras a la de Palomares

LA SITUACIÓN DE LA ZONA ES DIFÍCIL, Y SI NO HAY SOLUCIONES, TENDRÁN PROBLEMAS CON EL CULTIVO DE SANDÍA

■ Elena Sánchez

La Comunidad de Regantes del Bajo Almanzora ha pedido un trasvase de la desaladora de Carboneras a la de Palomares, además de solicitar a los profesionales del campo "prudencia a la hora de hacer plantaciones porque, aunque están adoptando todas las medidas posibles", no pueden garantizar que atenderán todas sus necesidades.

El sindicato de Riegos de la Comunidad de Regantes del Bajo Almanzora ha remitido una carta a sus comuneros en la que les comunica la decisión de tener que reducir el consumo de agua en caso de que no aumente el estado de los pantanos en los próximos meses. Las restricciones se reducirían casi a la mitad de la dotación actual. Se estaría hablando de un 40 por ciento.

En la misiva, el presidente de los regantes del Bajo Almanzora, Javier Serrano, asegura que la situación "ha empeorado" con respec-



■ En estos momentos se están empleando las últimas gotas de la desaladora. / FHALMERIA

to al mes de diciembre "y el horizonte que se plantea es bastante complicado". De hecho, las Cuencas del Guadalquivir y Tajo se encuentran, según afirma, en "extrema sequía". A su juicio, "han paralizado cualquier trasvase, incluyendo todas las posibilidades de compra de derechos de agua".

La situación de sequía que en estos momentos vive la comarca del Almanzora comienza a ser preo-

cupante, tanto para los agricultores como para los regantes. Serrano ha transmitido a los regantes que "se están adoptando todas las medidas posibles para conseguir más agua". No obstante, ha aclarado que "si no viene agua de fuera no podrán atender todas sus necesidades".

Por la misma línea se ha mostrado el vicepresidente provincial de ASAJA, Pascual Soler, quien ha puesto como solución la posibili-

dad de solicitar a la Administración Central, así como a la Junta de Andalucía, el hecho de hacer un trasvase de la desaladora de Carboneras a la de Palomares.

En este sentido, Soler ha comentado que "la situación que estamos padeciendo, y que se puede empeorar a final de la campaña de sandía, es muy mala, ya que cada vez hay menos agua en los embalses. Por eso vamos a solicitar traer-

nos por barco agua de Carboneras, cuya desaladora está a un 10 por ciento". En estos momentos, los regantes del Almanzora están empleando las últimas gotas que quedan de su propia desaladora, así como también el agua que viene de los pozos, sin embargo, tienen un problema con esta última opción, y es que el agua de dichos pozos es demasiado salada, ya que según Soler, están entre los 6 y los 7 gramos de sal, lo que hace que "nuestros cultivos lleguen a quemarse".

Otro de los problemas es que las tuberías que darían agua a toda la comarca del Almanzora aún no están terminadas, por lo que, del mismo modo, no pueden usar el agua de Carboneras de esta manera hasta, por lo menos, dentro de un año. Por ello, Pascual Soler ha querido dejar claro que "estamos temiendo que nos falte agua para la recta final de la campaña de sandía que es cuando más necesitamos de este elemento, porque es cuando el fruto empieza a engordar. Además, como sigamos en esta situación, también tendremos serias complicaciones para poder empezar en septiembre la campaña de lechuga y de tomate, por lo que pedimos ayudas inmediatas para seguir con el cultivo".

INMIGRACIÓN

La zona agrícola de Cuevas encabeza la lista en contrataciones en origen por campaña

■ E. Sánchez

La zona de Cuevas del Almanzora es la primera de toda la provincia en contrataciones en origen. Debido tanto a la producción bajo plástico como al aire libre con la lechuga, esta parte de Almería lleva siete años encabezando la lista de contrataciones de trabajadores extranjeros. "Estamos hablando de siete años, porque es el tiempo que se lleva haciendo este tipo de firmas en la provincia, y además porque fue también la primera zona que se decidió llevar a cabo dichas actividades", ha comentado Adoración Blanque, secretaria general de ASAJA.

Estos datos se han conocido a partir de una asamblea informativa que la organización agraria ha realizado en el Almanzora durante el mes de abril con el objetivo de



■ Los trabajadores sudamericanos son los más contratados. / FHALMERIA

planificar la próxima campaña, así como también ver cuáles son las necesidades de mano de obra, los países que más interesan o cuáles son las demandas. En este sentido Blanque se ha mostrado positiva, ya que ha afirmado que "por esta

zona, la contratación en origen se va superando cada año. Hay empresas que comienzan con pocos trabajadores, pero con el paso del tiempo y cuando ven que van obteniendo buenos resultados se deciden a traer más extranjeros para

el año siguiente". En relación a los países más solicitados para este tipo de trabajo, Adoración Blanque ha informado que los que más destacan son los de Sudamérica, "porque normalmente, la producción que reina en el Almanzora es al aire libre, por lo que no se mira la estatura de la persona que va a venir, e incluso se prefieren más bajos por el tema de estar continuamente agachándose a cortar la lechuga. Principalmente, lo que más se mira es el tema del idioma, por este motivo los trabajadores sudamericanos son los primeros en venir hasta esta zona".

Asimismo, el segundo país que más se contrata es Marruecos, seguido de Rumania. De este último, los trabajadores que predominan son hombres, mientras que de Sudamérica son más las mujeres que se desplazan a trabajar.

De este modo, la asamblea Informativa ha servido "para que también el agricultor pregunte cuál es el país que mejor está funcionando, además de que piden consejo sobre la forma de contratar o el número de trabajadores que se pueden traer", ha añadido Blanque. A principios del mes de abril fueron 18 los trabajadores marroquíes que se incorporaron al trabajo en la zona del Almanzora, y por ahora, no se espera que llegue ninguno más hasta el comienzo de la nueva campaña, allá por el mes de septiembre.

Aún así, la actividad agrícola de Cuevas se está desmarcando en cada campaña por el aumento que registran en contrataciones de trabajadores inmigrantes, lo que hace que esta práctica se tome como algo habitual para el trabajador en cada ejercicio agrícola. Para Adoración Blanque, "ésta debería ser la única forma que tendría que haber en Europa para que los trabajadores estén en regla y trabajen con su empresario cada año, ya que si es del agrado del mismo, a la campaña siguiente vuelve a contar con el mismo peón agrario".

DISTRIBUCIÓN

La Bodega de Alboloduy comienza en mayo su comercialización a Alemania

GRACIAS A SUS BUENOS RESULTADOS EN FERIAS AGRÍCOLAS, LA ENTIDAD INICIA SU EXPANSIÓN EUROPEA

■ Elena Sánchez

La presencia de La Bodega de Alboloduy en las ferias internacionales está dando sus frutos. Los contactos iniciados en la pasada edición de Fruitlogística y en la Feria Prowein de Dusseldorf parecen que están evolucionando de forma positiva y en esta primavera "esperamos iniciar la comercialización de nuestros vinos a Alemania, con un pedido que tendrá como destino Berlín", anunció Francisco Calvache, gerente de la bodega almeriense.

Así, la empresa iniciará una nueva etapa exportadora enviando sus caldos al país germano, un hecho que desde la firma consideran "un nuevo paso en su plan de expansión a nivel nacional e internacional". Esta labor comercial, además de los premios recibidos últimamente reconociendo la calidad del vino que embotellan ha hecho que el mercado alemán se fije en su producto final, un caldo que "cuida de



■ Tres de las variedades de vino que han conseguido reconocimiento en ferias gastronómicas. / FHALMERÍA

manera esmerada la enóloga Cristina Calvache".

La Bodega de Alboloduy se ha marcado un plan de promoción. Hace unas semanas acudieron junto a la Consejería de Agricultura al Salón Internacional de alimentación y Bebidas celebrado en Barcelona. Aprovecharon su presencia para presentar los premios recibidos en el concurso 'Vinalies In-

ternacionales París 2008', que se celebra en uno de los países que cuenta con un mayor elenco de caldos reconocidos a nivel mundial como es Francia. Los vinos que obtuvieron el mencionado reconocimiento, fueron Syrah y Cabernet.

Del mismo modo, La Bodega de Alboloduy ha afrontado otro examen comercial en el Salón Internacional del Club de Gourmets de

Madrid, donde los profesionales de la hostelería y gastronomía de toda España han conocido de cerca los mejores vinos de la entidad. Finalmente, La Bodega participó del 17 al 19 de abril en la feria italiana Macfrut, donde el objetivo fue hacer importantes contactos con comerciales en este mercado y posteriormente cerrar acuerdos para la distribución de los caldos a Italia.

La entidad ya cuenta con siete premios en su haber

■ E. Sánchez

Desde que comenzara la comercialización de sus vinos, La Bodega de Alboloduy ha recibido ya siete premios. Según ha comentado la enóloga de la entidad, Cristina Calvache, el secreto del éxito de sus vinos se fundamenta en el tipo de viticultura respetuosa con el medio ambiente, en que sólo se emplean productos naturales y, además en que es una tarea que se practica sobre viñedos estratégicamente situados en las zonas altas del Valle del Andarax y Alboloduy, bien soleados y ventilados. Gracias a estas características, se está impidiendo la aparición de enfermedades y consiguiendo, de esta forma, una uva de primera calidad que después se vinifica en bodega de una forma personalizada, dependiendo de las características propias de cada variedad y de cada viñedo. Con todo ello, la empresa almeriense continúa con su proyecto de divulgar la cultura enológica de la comarca alpujarreña.

HOMENAJE

Pechina muestra su tradición uvera y parralera mediante una exposición

■ E. Sánchez

Durante el mes de abril, la localidad de Pechina inauguró la exposición 'Las marcas comerciales de la uva de mesa de Almería'. La muestra aborda los antecedentes históricos de las marcas almerienses con descripciones sobre el proceso del etiquetado para identificar el producto y ofrece un amplio catálogo de las marcas comerciales de la uva de mesa. La colección de etiqueta del Museo es el resultado del trabajo de investigación que se viene desarrollando en todos los pueblos uveros de la provincia sobre la cultura parralera.

Sólo durante su inauguración, que se celebró en Almería del 3 al 15 de septiembre del pasado año, pasaron por ella diferentes grupos y colectivos de los municipios uveros de la provincia, con un total de



■ Uva de Almería. / FHALMERÍA

2.500 visitantes, como señala la diputada del Área de Cultura, Caridad Herrerías Moya.

Pero ésta no es la única actividad relacionada con dicho sector que podrán disfrutar los habitantes y visitantes de Pechina. El programa

preparado por el Área de Cultura de Diputación se completó con dos conferencias que se celebraron el 29 de marzo y el 12 de abril, respectivamente. Ambas corrieron a cargo de Juan Salvador López Galán y Alejandro Buendía Muñoz. La primera llevó por título 'Las Marcas Comerciales de la uva de mesa de Almería' y la segunda conferencia trató el tema de 'La barrera en Almería'.

La colección de etiquetas del Museo es el resultado del trabajo de investigación que se viene desarrollando en todos los pueblos uveros de la provincia sobre la cultura parralera. La conservación, conocimiento y difusión de las marcas comerciales de la uva de embarque supone la recuperación de un rico patrimonio cultural que muestra un tiempo de esplendor de la provincia de Almería.

DISTRIBUCIÓN

Los mercados más selectos de Francia contarán con el aceite 'Gourmet' de Canjáyar

■ E. Sánchez

Los mercados de los establecimientos gourmets y la alta hostelería de Francia podrán contar en breve con el aceite de La Almazara de Canjáyar tras haber sido elegido entre más de ochenta tipos de aceites por el distribuidor francés 'Olivier Selection Sybaritas Espagne Gourmande'.

El acuerdo se cerró durante la celebración del Salón Internacional de la Alimentación, Alimentaria. Concretamente, el aceite seleccionado es el Gourmet, aceite de oliva virgen extra elaborado con la variedad de aceituna Arbequina, de producción integrada y extraída en frío. De este modo, la elección de dicho líquido se ha llevado a cabo, según el

distribuidor, por su suave sabor, con toques de manzana verde y ligeramente almendrado, idóneo para consumir en crudo.

Según ha comentado Manuel Calvache, empresario propietario de la Almazara de Canjáyar, ha destacado el interés del mercado francés por el nuevo formato 'baginabox' de 15 litros, si bien esta primera fase de expansión, se ha optado por el envase tradicional gourmet. La distribuidora que ha hecho posible que se pueda llevar a cabo esta hazaña tiene su sede ubicada en Marsella y trabaja, sobre todo, para la alta hostelería del arco mediterráneo francés, abarcando delicatessen y secciones de gourmet de establecimientos comerciales entre Perpignan y Mónaco.

HUÉRCAL OVERA

El Consistorio invierte unos 240.000 euros en vías rurales

■ I. Fernández

El Ayuntamiento de Huércal Overa, a través de su concejalía de Desarrollo Rural, está llevando a cabo trabajos de asfaltado de varios caminos rurales del municipio, una intervención a la que se destinará, en total, un presupuesto de 240.000 euros, financiados, al 50 por ciento, por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Según el concejal de Desarrollo Rural del municipio, Miguel Pérez, "con esta actuación se pretende dar continuidad a la línea de trabajo emprendida por el equipo de Gobierno para mejorar los caminos rurales y que los vecinos puedan contar con mejores accesos". Los caminos en los que se realizarán obras son los situados en la zona de El Saltador, La Morena, Los Pedregales, El Ruchete, La Concepción, Carretera de Los Pozos y La Retamica. Debido a la amplitud del término municipal, se prevé que las obras se prolonguen durante bastante tiempo.

INFRAESTRUCTURAS

La CHS ejecuta obras por valor de 11 millones en el norte

■ I. Fernández

El Gobierno Central, a través de la Confederación Hidrográfica del Segura (CHS), invertirá más de 11'2 millones de euros en varios trabajos de corrección hidrológica en la zona norte de la provincia de Almería. Las actuaciones previstas se llevarán a cabo en la Rambla de Chirivel y en las ramblas que van a desembocar al río Caramel. Así, se beneficiarán de esta inversión estatal los municipios de Chirivel, Vélez Blanco y María. En Vélez Blanco se llevarán a cabo tres proyectos: la corrección hidrológica en la Rambla de Chirivel, el tramo Chirivel-Picolo y diversos trabajos en las ramblas vertientes al río Caramel. En Chirivel, se ejecutará la corrección del tramo Chirivel-El Jardín y, en María, se repararán ramblas del río Caramel.

EN CRISIS

Los cítricos tardíos tampoco dan los beneficios esperados al agricultor

AUNQUE SU PRECIO HA AUMENTADO CON RESPECTO A LOS TEMPRANOS, SIGUEN SIN SER RENTABLES PARA EL PRODUCTOR

■ Isabel Fernández

La campaña de cítricos de este año llega a su fin en unos días y los agricultores lamentan, una vez más, una pérdida de rentabilidad. Así, a pesar de que eran bastantes las expectativas puestas en esta segunda mitad de la campaña y se esperaba que los cítricos tardíos recuperasen los precios perdidos durante los primeros meses, lo cierto es que esto no ha ocurrido. En este sentido, Ramón Ruiz, responsable de cítricos de la organización agraria COAG, señaló que "aunque hubo un momento en el que parecía que los precios iban a mejorar mucho, la mejora fue pequeña".

Así, Ruiz indicó que la naranja 'navelate' se está vendiendo a unos 35 céntimos el kilo, mientras que, hace apenas dos meses, esta fruta cotizaba, como mucho, a unos 15 céntimos. Por su parte, la variedad 'valencialate' también se está comercializando a esos mismos 35 céntimos, "cuando hace unos días se hablaba de 18". Según el responsable de cítricos de COAG, esta subida de los precios con respecto a la primera mitad de la campaña se debe, sobre todo, "a que ya no queda producto". Y es que "se ha vendido toda Valencia, en Huelva no hay y en Sevilla tampoco". Por su parte, Cristóbal Parra, gerente de Agrolévante, coincidió con el responsable de COAG en que la falta de producto ha sido la 'clave' para que las cotizaciones de los cítricos se recuperen un poco en los últimos meses.

Asimismo, Ramón Ruiz apuntó que, aunque desconocía las causas, lo cierto es que en esta campaña también han entrado en España menos naranjas que otros años procedentes de Marruecos o Turquía, dos de los grandes competidores de Almería. A todo esto, el gerente de Agrolévante añadió que "las últimas heladas producidas en Italia también han contribuido a que mejoren los precios". Y es que el país transalpino perdió gran parte de su producción de cítricos debido a las bajas temperaturas registradas en los meses de febrero y marzo.

Además, el miembro de la organización agraria COAG comentó que, por lo general, este año ha ha-



■ Esta campaña se ha caracterizado, además, por una menor producción. / FHALMERÍA

bido menos producción que en ocasiones anteriores, aunque, tal y como indicó, "también se han consumido menos naranjas". En este sentido, Ruiz explicó que también se ha querido 'especular' un poco con las posibilidades de mercado y, así, "se pensó que iba a subir mucho la mandarina y hubo quien compró mandarinas y las guardó en cámaras frigoríficas. Sin embargo, cuando debió subir el precio de este producto, se sacaron las mandarinas de la cámara, hubo muchas y, finalmente, los precios no se recuperaron". Así las cosas, cuando los agricultores pensaban que la campaña se podía recuperar

gracias a las producciones tardías, lo cierto es que, lamentablemente, se equivocaron.

BALANCES

Con la campaña a punto de terminar, llega la hora de hacer balance y, como el año pasado, los productores de cítricos siguen acusando la baja rentabilidad del sector. Así, Cristóbal Parra señaló que "el precio medio no ha sido el que se esperaba, aunque, desde luego, ha sido mejor que el del año pasado". Por su parte, el responsable de cítricos de COAG comentó que "ya nos conformamos con muy poco.

Y es que, como en la campaña pasada el precio medio fue de unas 20 de las antiguas pesetas, este año, si el agricultor consigue ganar unas 25 para él, está contento".

En definitiva, estos nuevos resultados de la campaña de cítricos vienen a sumarse a los ya 'catastróficos' de hace un año, cuando la sobreproducción y la entrada de producto procedente de terceros países hundió los precios de las naranjas y mandarinas almerienses. Ante esta situación, son algunos los productores que están reconviertiendo sus producciones a ecológicas, ya que consideran que esto les da un valor añadido.

El precio del limón se ha disparado en esta campaña debido a la caída de la producción

En una campaña caracterizada por los bajos precios de los cítricos, el limón es el único producto que le ha dado beneficios a los agricultores. Así, hace unos dos meses, este cítrico se vendía a precios que oscilaban en torno a los 90 céntimos, mientras que, a día de hoy, lo hace a 1 euro. La causa fundamental de este excelente valor, según los agricultores y comercializadores, se debe a que su producción ha caído en un 60 por ciento con respecto a campañas anteriores.



■ Limones. / FHALMERÍA

Aunque aún no se sabe, exactamente, a qué ha podido deberse esta situación, el responsable de cítricos de COAG señaló que ésta puede tener su origen en "la climatología o en el menor cuidado por parte de los agricultores de sus explotaciones, ya que el limón ha tenido dos años en los que no ha valido nada". En cualquier caso, y sea como fuere, lo único cierto es que sólo aquellos que se hayan dedicado al cultivo de este cítrico habrán podido, en parte, salvar la campaña.

i + D

AVANCE CIENTÍFICO

Investigadores estudian cultivos de judías más resistentes a las sequías

EL PROYECTO TRATA DE ANALIZAR LAS ENCIMAS QUE SE ENCARGAN DE LA DEGRADACIÓN DE LOS UREIDOS

■ Elena Sánchez

Científicos de la Universidad de Córdoba han iniciado un estudio para obtener cultivos de judía donde se optimicen tanto la asimilación del nitrógeno atmosférico como la resistencia a la sequía, un proyecto respaldado por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa con 349.500 euros.

Las leguminosas pueden usar el nitrógeno atmosférico mediante fijación biológica, un proceso limpio y barato, pero muy sensible a la sequía. Los investigadores han comprobado que la fijación de nitrógeno en los nódulos de estas plantas (protuberancias producidas en las raíces por rizobacterias que convierten el nitrógeno del



■ Las leguminosas pueden usar el nitrógeno atmosférico mediante fijación biológica. / FHALMERÍA

aire en amonio), se reduce drásticamente en condiciones de sequía. La fijación de nitrógeno es un proceso de fertilización natural, donde los microorganismos procesan el nitrógeno atmosférico y lo convierten en amonio, un compues-

to que sí asimila el vegetal. La disminución de la sensibilidad a la fijación de nitrógeno que se produce con el déficit hídrico tiene beneficios económicos y ecológicos, ya que se reducen las necesidades de irrigación y fertili-

zación por nitratos, conceptos claves en la agricultura sostenible del siglo XXI.

Las leguminosas acumulan y transportan el nitrógeno fijado en los nódulos (protuberancias de las raíces) hacia las partes aéreas de

las plantas bien en forma de aminoácidos (amidas) o de ureidos. Estos últimos se acumulan en las hojas de algunas leguminosas en condiciones de déficit hídrico e inhiben la fijación del nitrógeno en las raíces.

SENSIBILIDAD A LA SEQUÍA

Según los expertos, lo más sencillo sería suponer que la extrema sensibilidad a la sequía radica en el propio funcionamiento de los nódulos fijadores de nitrógeno. Sin embargo, se ha comprobado recientemente que la degradación de los ureidos, que permite el suministro de nitrógeno para la síntesis de aminoácidos en las partes aéreas de estas plantas, se reduce rápidamente en condiciones de sequía. De ahí se deduce que la acumulación de los ureidos produce una inhibición de la fijación del nitrógeno en los nódulos.

Los especialistas han comprobado que algunos cultivares de judía toleran la sequía y mantienen la fijación de nitrógeno mucho mejor que otros. Entre los objetivos del proyecto se encuentra el análisis a nivel molecular de las enzimas y genes que se encargan de la degradación de los ureidos en las plantas de judía que toleran mejor la sequía.

PRODUCCIÓN

'Aphitis Melinus', avispa contra las plagas de piojo rojo y blanco

■ I. F.

Koppert ha comenzado en este año 2008 la producción a escala industrial de 'Aphitis melinus', un tipo de avispa parásita que ha resultado bastante eficaz para combatir las plagas de piojo rojo de California y de piojo blanco de limonero, dos plagas que, hasta este momento, no se podían controlar.

En este sentido, Kris de Smet, director comercial de Koppert España, señaló que «somos los únicos en Europa que trabajamos en el control de los piojos de los cítricos». La producción de este nuevo insecto auxiliar se está llevando a cabo en el centro en el que la multinacional cuenta en la localidad murciana de Águilas. Para la producción de este de-



■ Limonero. / FHALMERÍA

predador natural, Koppert utiliza la calabaza como 'huésped' sobre el que, en primer lugar, se realiza una suelta de la plaga y, posteriormente, se hace otra suelta,

aunque, en este caso, del depredador que se quiere reproducir. Tal y como comentaron desde la empresa, se eligió la calabaza como 'huésped' porque han podido observar que con este fruto se consigue una mayor productividad.

El proceso de producción de esta avispa parásita cuenta con varias etapas. En una primera fase, se suelta la plaga sobre la calabaza y, más tarde, cuando ésta ha alcanzado un resultado 'óptimo' de reproducción, se procede a la suelta del depredador natural que, en este caso, se alimentará de la plaga y se reproducirá sobre la misma calabaza. Tras este proceso, es cuando se comienza con la 'recolección' de los insectos para su posterior envasado.

TECNOLOGÍA

Control del riego a través de la información recogida de la temperatura de las hojas

■ E. Sánchez

Un grupo de científicos del Servicio de Investigación Agrícola, ARS, están desarrollando una tecnología llamada 'umbral de tiempo y temperatura', fruto de un estudio que reveló que las plantas crecen mejor en una gama reducida de temperaturas. A raíz de este descubrimiento, los científicos llegaron a la invención de un sistema de control de riego que utiliza información recogida del cultivo, en términos de las temperaturas de las hojas, para controlar el riego y la eficacia del uso de agua por dicho cultivo.

En este sentido, se consiguieron una serie de termómetros infrarrojos sin alambres y montados en los brazos del sistema de

riego tanto en el pivote central como en el campo. Además, los mismos investigadores están integrando sensores que pueden ayudar a determinar si se debe saltar el riego en partes de un campo, ya que las plantas sufren de una enfermedad en vez de la sequía o porque no hay plantas que sobrevivan en esa parte del campo.

La disponibilidad de agua es clave para la agricultura, así que los sistemas automatizados de riego son una manera de avanzar hacia el uso sostenible, ya que con estos sistemas es posible reducir el uso de agua y aumentar la rentabilidad de las explotaciones, debido a la reducción de costes que supone a la hora de llevar a cabo la acción de bombear el agua.

BREVES

Control biológico para melocotones



Investigadores estadounidenses están evaluando dos nemátodos del suelo como posibles agentes de control biológico. Así, se aplicaron dichos nemátodos a algunas heridas en los árboles, dando como resultado una tasa de mortalidad de la plaga del cien por cien en sólo cinco días.

'Vezo piloso' para el gen del tomate

Un cultivo de cobertura del vezo piloso estimula en los tomates los genes que realmente son puestos en marcha artificialmente. Así, el gen transformado produce niveles aumentados de poliaminas, las cuales funcionan como moléculas de señal y dirigen los caminos metabólicos para que los frutos produzcan niveles más altos de fitonutrientes. En conclusión, el estudio establece que el vezo piloso hace que estas frutas tengan aún más nutrientes que las frutas que no son

Estudio sobre el tomate y la uva



Investigadores están realizando un estudio sobre el genoma del tomate y de la uva con el fin de identificar qué genes, factores y mecanismos permiten mejorar la calidad del fruto mediante la generación, identificación y caracterización de las plantas.

ENSAYOS

La pulpa de remolacha puede servir para la obtención de plástico agrícola

EL GLICEROL PUEDE SER UTILIZADO PARA PLASTIFICAR LA PULPA Y FORMAR ASÍ SUS PARTÍCULAS EN ZARCILLOS

■ Elena Sánchez

La pulpa de la remolacha azucarera podría reducir los costos de producir el plástico biodegradable, según los resultados de estudios realizados por los científicos del Servicio de Investigación Agrícola (ARS). La pulpa es un subproducto rico en fibra que resulta del proceso de la extracción de la sucrosa usada por los procesadores de la remolacha.

La mayoría de los 40 millones de toneladas de pulpa de la remolacha azucarera generada cada año se usa como un pienso económico para ganado o un ingrediente en alimento para mascotas. El ácido poliláctico (PLA por sus siglas en inglés) se considera como una alternativa natural prometedora a los termoplásticos a base de petróleo tales como polipropileno. Esto es porque la fuerza tensora y otras propiedades mecánicas del PLA son comparables a las de los termoplásticos, pero el ácido poliláctico también es biodegradable. Sin embargo, éste es más costoso debido a los procesos complejos requeridos para sacarlo de los azúcares fermentados de maíz, según Finkenstandt, en la Unidad de Investigación de Polímeros de Plantas. Así, los diferentes científicos su-



■ La pulpa es un subproducto rico en fibra fruto de la extracción de la sucrosa de la remolacha. / FHALMERÍA



■ Los plásticos agrícolas son cada vez más resistentes. / FHALMERÍA

midos en este proyecto mostraron que el glicerol puede ser utilizado para plastificar la pulpa y formar sus partículas en zarcillos. Los resultados de pruebas han sido prometedores, pero han mostrado que la fuerza tensora del PLA se redujo en relación a la cantidad de pulpa de remolacha azucarera o plastificadores agregados. Para resolver el problema, el grupo de Liu planea modificar químicamente la pulpa para que sus zarcillos y la matriz del PLA formen una unión más fuerte.

Los usos potenciales para los compuestos del ácido poliláctico a base de pulpa de remolacha varían desde productos no duraderos tales como botellas de agua, tazas, entre otros.

APROVECHAMIENTO

Producción de tomates a partir de los residuos que se recogen de los pozos petrolíferos

■ E. Sánchez

Un grupo de productores franceses de tomates y una importante compañía petrolífera canadiense han llegado a un acuerdo con el fin de producir millones de tomates en un invernadero utilizando, como recurso calorífico, los residuos de la perforación de Parentis, el yacimiento más grande de petróleo de Francia, en volumen, es decir, 2.100 barriles al día.

De este modo, el proyecto es más que curioso, ya que se trata de construir de aquí al año 2012, 17 hectáreas de invernaderos calentados



■ Tomates. / FHALMERÍA

por una fábrica de cogeneración, bajo los cuales crecerán cada año de 30 a 85 millones de tomates cultivados fuera del suelo.

Concretamente, el gas sacado de la perforación será recuperado para alimentar a una fábrica de cogeneración que lo transformará en electricidad. Ésta será utilizada para calentar a su vez los invernaderos. Hasta las aguas calientes rechazadas de la perforación a 60 ° centígrados será recuperadas en una especie de bomba de calor que podrá aportar un complemento calorífico. Según han informado los promotores de la idea, tanto produc-

tores como dueños de la compañía petrolera de Canadá, los mismos invernaderos se insertarán en un lugar ecológico. Su agua será utilizada en un circuito cerrado, por lo que los tomates crecerán sobre sustratos de fibras de coco, después reciclados.

Finalmente, los horticultores darán prioridad la lucha integrada contra las plagas con insectos más que con pesticidas. Con este proyecto todo van a ser ventajas, tanto para los trabajadores como para el producto. Dicha iniciativa va a contar con una inversión de 20 millones de euros.

Industria Agraria

MISIONES

Industria auxiliar del olivar viaja a Marruecos para hacer negocio

I. Fernández

Dos empresas almerienses de la industria auxiliar del olivar, Grupo Kimitec y Greenlab S.L., participaron desde el 22 y hasta el 25 de abril en el Salón Siagrim 2008, la mayor feria agrícola de Marruecos. Las dos empresas de la provincia llegaron al evento norteafricano de la mano de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, a través de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (EXTENDA), y lo hicieron, además, acompañadas por otras dos empresas de la Comunidad Autónoma, la sevillana Sadrym y la malagueña Fercampo. El objetivo de esta misión comercial no era otro que difundir y promover la oferta de la industria auxiliar andaluza en un mercado potencial como el marroquí.

La agenda de esta cita incluía una serie de reuniones bilaterales con importadores y distribuidores de Casablanca, así como un seminario informativo que presentó la Junta en Meknès, y en el que se dieron cita más de 150 profesionales marroquíes del sector, que estaban interesados en conocer los últimos avances de la industria del olivar en Andalucía.

OPORTUNIDADES

Marruecos es uno de los mayores productores de aceite de oliva y aceitunas de mesa de la cuenca mediterránea. De hecho, sus cultivos de olivar alcanzan las 600 hectáreas, cifra que supone el 6 por ciento de toda la superficie cultivada del país. Asimismo, su producción de aceite se sitúa alrededor de las 560.000 toneladas y permite generar 50.000 toneladas de aceite de oliva y 90.000 de aceitunas de mesa. Sin embargo, y según los informes de la Consejería de Comercio, Turismo y Deporte, su producción de aceite no cubre ni el 16 por ciento de las necesidades que tiene el propio país para su alimentación, ya que se carece de las técnicas adecuadas en las almazaras y los procesos de extracción son arcaicos.

ENCUENTROS INTERNACIONALES

Tecnova recibirá una nueva visita de empresarios de Zacatecas en mayo

EL GRUPO MEXICANO LLEGA A ALMERÍA CON LA IDEA DE EXTRAPOLAR SU MODELO AGRÍCOLA A SU PROPIO PAÍS

Isabel Fernández

El Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar de la Agricultura (Tecnova) tiene previsto recibir durante la segunda quincena de mayo una nueva visita de un grupo de empresarios y autoridades del estado mexicano de Zacatecas, ya que, según su gerente, M^a Carmen Galera, en su primera visita, a finales de febrero y principios de marzo, “les impactó tanto el modelo de agricultura que se había desarrollado aquí que ellos consideran que tiene que ser el que se ponga en marcha allí”.

En esta nueva visita no serán 15, sino 30, las personas que participen, entre ellas, informó Galera, “la gobernadora del estado, el secreta-

rio de Agricultura, senadores, alcaldes y empresarios”. El motivo de que, en esta ocasión, sean muchas más las autoridades que visiten la provincia para conocer su modelo agrícola es que “los empresarios quieren que vengan todos los que participan en el desarrollo para que se impliquen”, explicó Galera.

En la anterior visita, los empresarios y autoridades de Zacatecas que llegaron a Almería tuvieron la oportunidad, en primer lugar, de conocer de forma teórica cuáles son todas las características que definen el modelo agrícola bajo plástico de la provincia. Así, se les explicó cómo surgió y qué factores motivaron su éxito y, además, qué tecnologías son las que contribuyen a su desarrollo. Asimismo, las 15 personas que participaron en el anterior encuentro pudieron visitar las instalaciones de algunas empresas de la industria auxiliar almeriense, como, por ejemplo, la productora de semillas Rijk Zwaan



■ Ya en febrero visitaron empresas de la industria auxiliar. / FHALMERÍA

o la comercializadora de productos hortícolas Vega Cañada S.A.

Esta primera visita, que ha dado lugar a una segunda, fue fruto del convenio firmado en el año 2005 entre la Fundación Tecnova y la gobernadora del estado de Zacate-

cas y en el que se le encargó al centro tecnológico almeriense la realización de un estudio de viabilidad agroeconómica para comprobar si sería posible la instalación de invernaderos en esta zona del estado mexicano.

COMERCIALIZACIÓN

La venta de productos de IV gama creció un 8'8% en los dos primeros meses de este año

I. Fernández

Según los últimos datos de la Asociación Española de Frutas y Hortalizas Lavadas Listas para su Empleo (AFHORLA), las ventas de productos de IV gama aumentaron un 8'8 por ciento con respecto al mismo período del año anterior, confirmándose así la tendencia creciente de este sector en los últimos años. En total, en los meses de enero y febrero se comercializaron en España 9.918 toneladas de hortalizas preparadas. Estos aumentos son más frecuentes en las zonas metropolitanas de las ciudades.

Por otro lado, AFHORLA, asociación integrada en la Federación Española de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas (FEPEX), reclamó de nuevo en su última reunión un marco normativo que regule la pro-



■ En total, se comercializaron 9.918 toneladas. / FHALMERÍA

ducción y la comercialización de productos de IV gama con el objetivo, sobre todo, de evitar el intrusismo en el sector. Así, esta asociación considera fundamental que la normativa que la Administración debe aprobar tiene que servir para

diferenciar los productos ya lavados y listos para su empleo de algunos otros muy similares y que no cumplen los requisitos mínimos de calidad y seguridad alimentaria.

Este sector ya inició hace dos años un proceso de autorregulación

y lo hizo con la publicación de una “Guía de las Buenas Prácticas de Producción de IV Gama”. Este texto es de obligado cumplimiento para todas las empresas asociadas a AFHORLA y su objetivo es incrementar aún más si cabe las garantías sobre las condiciones con las que este tipo de producto llega al mercado. Para ello, se establece un proceso productivo controlado de todas las hortalizas para su posterior comercialización como IV gama, que va desde requisitos de carácter general hasta aspectos relacionados con todo el proceso productivo y de fabricación.

AFHORLA está integrada en estos momentos por las principales empresas del sector productor de la IV gama y que, además, concentran la mayor parte de la comercialización. Entre ellas se encuentra la almeriense Primaflor.

Universidad

NUEVA COMISIÓN

La Institución participará en el estudio del Clúster Agrícola

■ E. S.

La Universidad de Almería ha informado que va a participar en la Comisión de Análisis y Prospectiva del Clúster Agrícola creada por el Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar de la Agricultura (Tecnova). Esta comisión, según M^a Carmen Galera, gerente Tecnova, tiene como objetivo "estudiar el clúster agrícola en su conjunto y mostrar una radiografía del mismo, incluyendo al sector productor, comercializador y al de la industria auxiliar de la agricultura". De este modo, explicó la gerente de Tecnova, "se aprovechan las sinergias existentes entre los distintos sectores y se coordinan los estudios a realizar para mostrar una visión global del sector agrícola". Para llevar a cabo todo este análisis, Tecnova informó que se prevé contar con la colaboración de la UAL.

NUEVAS VARIETADES

La UAL y el CSIC estudian un genotipo de melón capaz de resistir a las plagas agrícolas

EL OBJETIVO ES USAR GERMOPLASMA NATURAL QUE ES RESISTENTE A LA MOSCA BLANCA, ASÍ COMO AL PULGÓN

■ Elena Sánchez

Un grupo de investigadores de la Universidad de Almería y de la Estación Experimental La Mayora, de Málaga, están llevando a cabo un estudio en el que se pretende obtener un genotipo de melón capaz de resistir la mosca blanca y el pulgón. Dicho estudio parte de un proyecto de investigación que está financiado por la Junta de Andalucía y está denominado como proyecto de excelencia.

Los principales objetivos, según ha comentado Rafael Lozano, director del Área de Genética de la Universidad de Almería y miembro de la investigación, es el análisis del genoma del melón y en concreto la posibilidad de transferir caracteres importantes para poder resistir a las plagas importantes y que son dañinas para el cul-



■ Una de las líneas de estudio es el cultivo in vitro. / FHALMERÍA

tivo del melón, utilizando germoplasma natural que posee resistencia a la mosca blanca y el pulgón. Por otro lado, también se pretende introducir nuevas variedades de caracteres del fruto como un mayor contenido en azúcares, antioxidantes, etc.

Para poder conseguir dichos objetivos, el estudio parte con la ventaja de contar con líneas doble haploide, que se obtienen mediante cultivos in vitro, lo que supone ob-

tener líneas puras en poco tiempo y parentales de las futuras variedades en una acción muy rápida.

De este modo, Lozano explica que "es una fórmula para obviar la excesiva duración que tienen los programas de mejora genética para desarrollar nuevos híbridos, que normalmente suelen ser cinco o seis años y que en este caso, la obtención acelera este proceso a tiempos muy reducidos de un par de años o así. También hay que destacar la

utilización de marcados de ADN a partir de un mapa genético saturado que hemos construido".

El método de trabajo que se está llevando a cabo desde un principio en el estudio es sencillo de manejar. Casi todos los parámetros de calidad requieren métodos analíticos derivados de la cromatografía. Son metodologías analíticas estándar que se utilizan por ser muy fiables a la hora de diagnosticar con precisión el contenido que un fruto tiene en vitamina C, azúcares o antioxidantes.

Son muchas las ventajas que se están encontrando durante el desarrollo del proyecto, sin embargo, existen algunos inconvenientes que están haciendo que se propongan nuevos aspectos en el melón. Por ejemplo, esta fruta es un cultivo que tradicionalmente ha venido gozando de buena salud desde el punto de vista comercial, pero ahora se exigen nuevos tipos adaptados a las nuevas circunstancias del mercado y a las problemáticas fitosanitarias de las plagas y enfermedades que existen en el campo almeriense.

IDENTIFICACIÓN PLAGUICIDAS

Nuevo sistema que detecta los residuos en las frutas y hortalizas

■ E. Sánchez

La Universidad de Almería, a través de su investigadora Inma Ferrer, ha desarrollado un nuevo método que permite la detección, cuantificación y confirmación de 100 plaguicidas pertenecientes a diferentes familias de compuestos. Este estudio confirma la presencia de contaminantes, gracias al uso de un instrumento analítico que permite la detección selectiva de cada plaguicida a partir de las propiedades intrínsecas del compuesto en cuestión.

En el caso de la presencia de plaguicidas no autorizados en frutas u hortalizas, el método de análisis desarrollado en este trabajo permite la identificación positiva y la confirmación rápida de su presencia



■ Fitosanitarios. / FHALMERÍA

en los alimentos. Así, Ferrer ha indicado que "muchos de estos compuestos poseen una toxicidad elevada, no estudiada hasta la fecha, y el riesgo para la salud humana es alto". La incidencia de la nueva le-

gislación europea ha hecho necesario que en los últimos años se avance en la detección de plaguicidas basada en técnicas analíticas más sofisticadas.

Las aplicaciones de este nuevo sistema son muy útiles para los laboratorios de control que, por legislación, tienen que autorizar la exportación de frutas y hortalizas a otros países de la Unión Europea. Un ejemplo de la detección de estos compuestos fue la alarma generada en diciembre de 2006 con la presencia de un plaguicida no autorizado. Al respecto, Inma Ferrer ha querido dejar claro que "un laboratorio de control europeo advirtió de la existencia de este compuesto, mientras que en España ningún laboratorio de control acusó su presencia".

ACUERDO

Estudiantes de la Escuela Politécnica investigarán en la Fundación Cajamar

■ E. Sánchez

Los estudiantes de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Almería contarán con la colaboración de la Estación Experimental de la Fundación Cajamar en temas de proyectos de fin de carrera. Así, los directores de la Escuela y de la Estación, Javier Lozano y Jerónimo Pérez, llegaron a una serie de acuerdos importantes que van a beneficiar a los estudiantes y los profesores del ámbito agronómico de la Universidad almeriense.

Los temas tratados en la reunión correspondiente se basa-

ron en intensificar la colaboración entre las dos instituciones tanto en aspectos docentes, a nivel de Proyectos de Fin de Carrera para los alumnos de último Curso de Ingeniería Técnica Agrícola e Ingeniero Agrónomo, como en la finalidad de potenciar la investigación agrícola, con la participación activa de profesores e investigadores adscritos a la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Almería.

Esta reunión se enmarca dentro de las actividades de comunicación continua con los grupos de interés que persiguen ambas instituciones.

Compromiso de Protección




Grupo TPM

Los Plásticos de Almería



Gastronomía vegetal

EL CHEF

ANTONIO GÁZQUEZ

CHEF DEL RESTAURANTE LAS ERAS



Antonio Gázquez es Maestro Industrial en Hostelería, Técnico de Empresas y Actividades Turísticas, además de profesor y chef reconocido. Su actividad profesional abarca la gestión de su propio restaurante, Las Eras, y la docencia en su propio Centro de Formación, en el que se imparten cursos de servicios hoteleros, restauración y cocina.

Del mismo modo, Gázquez ha organizado y participado en multitud de jornadas gastronómicas en

todo el territorio nacional y representando a la cocina nacional en varios países. Gracias a su formación, este chef ha realizado también ponencias en cursos de verano de la Universidad de Almería, así como también, su tiempo le ha permitido publicar libros de cocina, artículos en revistas especializadas o programas de televisión.

Por su parte, cabe también destacar el restaurante que Antonio Gázquez tiene en pleno desierto de Tabernas desde el año 1966. Inició su andadura como restaurante de carretera, debido a la gran cantidad de acontecimientos que ocurrían en aquella época en Almería. Sin embargo, con el paso del tiempo ha ido adaptándose a los cambios que la hostelería moderna fue demandando y en la actualidad es un restaurante moderno, original y acondicionado para grandes eventos.



■ Entrada del Restaurante Las Eras. / FHALMERÍA

POSTRE

Delicias de crema fresca, tocino de cielo y choux de chocolate



Las delicias de crema se hacen igual que un flan, pero en vez de leche se añade nata. En primer lugar hay que mezclar todos los ingredientes y caramelizar el molde. A continuación se llena este mismo molde con el producto y se hornea al baño María durante unos 30 minutos y a 120 grados centígrados de temperatura. Por otro lado se hace el tocino de cielo mezclando las yemas bien batidas con el almíbar a punto de bola blanda frío. Luego se llena el molde caramelizado y se hornea al baño María unos 5 minutos y a 115°. Finalmente se pueden incorporar choux u otro pastel hecho de alguna fruta exótica.

LA CESTA DE LA COMPRA

PARA LAS DELICIAS DE CREMA

NATA LIQUIDA
YEMA DE HUEVO
AZÚCAR

PARA EL TOCINO DE CIELO

ALMÍBAR A PUNTO DE
BOLA BLANDA
YEMA DE HUEVO

PARA LOS CHOUX

PASTA CHOUX
CREMA PASTELERA
COBERTURA DE CHOCOLATE

DE PRIMERO

Mil hojas de patata y foie caramelizado con Chalote y Pedro Ximénez



El modo de hacer este exquisito plato es muy fácil. En primer lugar se corta la patata pelada previamente a dos láminas de medio centímetro de grosor y a continuación hay que confitarlas lentamente en aceite de oliva virgen extra hasta que estén bien doradas. Por otro lado se asa el pimiento en el fuego directo, luego se introduce en una bolsa de plásticos y se pela. Una vez que se ha realizado este primer paso, se procede a confitar el pimiento en el horno hecho dos láminas y durante alrededor de diez minutos con una temperatura de 150 grados centígrados espolvoreado de orégano y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Del mismo modo hay que confitar las CHALOTE cortadas en juliana fina en algo de aceite de oliva y seguidamente espolvorear el azúcar. Sobre éstas, hay que dorar ligeramente el medallón de foie y reservar.

Seguidamente se incorpora a las CHALOTE el Pedro Ximénez y se reduce escurriendo cada uno de ellos para reservarlo por separado. A continuación, para montar el pla-

LA CESTA DE LA COMPRA

PATATA GORDA 1 u.

PIMIENTO ROJO 1u.

ACEITE DE OLIVA V.E. 1 del.

MEDALLÓN DE HILADO DE PATO 1 u.

CHALOTE 5 u.

PEDRO XIMÉNEZ 0.5 l.

AZÚCAR 25 gr.

CONFITURA DE TOMATE RAF "GERGALEÑA"

to hay que, sobre una placa de horno, montar una lámina de patata, luego sobre ésta las CHALOTE, y encima de las mismas el medallón de foie. Todo esto se mete en el horno a 180° durante 8 minutos y se monta el plato deseado.

DE LA CASA

Corderito relleno 'Antonio Gázquez'



El siguiente es un plato típico de la casa. Para elaborarlo, en primer lugar hay que deshuesar la paletilla de cordero y rellenar con un canutito elaborado con las rodajas de jamón cocido y braseado con azúcar. Después se cose la paletilla y se mete en el horno a temperatura fuerte. Tras una hora de cocción hay que incorporar el vino y parte del fondo y seguir cocinando a fuego lento.

En una cacerola aparte, la salsa que acompañará al cordero se dora, con aceite de oliva, la cebolla cortada en paisana junto con el tocino cortado a cuadritos y la zanahoria. Cuando todo esté

muy tostado se realiza un rubio con la harina y se desglasa con el fondo poco a poco para que no haga grumos.

De este modo se cuece durante unas dos horas y cuando esté acabada la paletilla retirar del horno y envolver en papel de aluminio para que no se reseque y el jugo de la cocción lo agregamos a la salsa. Así, seguir cocinando hasta que éste tenga la densidad deseada, pasar por el chino, arreglar la sal y estará lista para ser utilizada.

A continuación, y una vez que se retire del horno, la paletilla se dispone en una bandeja después

LA CESTA DE LA COMPRA

PALETILLA DE CORDERO DE 1 KG. 1 u.

JAMÓN COCIDO BRASEADO CON AZÚCAR 3 u.

JEREZ OLOROSO 0,5 l.

FONDO OSCURO 3 l.

CEBOLLAS MEDIANAS 6 u.

ZANAHORIAS 3 u.

TOCINO BLANCO IBÉRICO 200 gr.

HARINA DE TRIGO DURO (FINA) 100 gr.

ACEITE DE OLIVA 1 l.

RAMILLETE DE TOMILLO

de que se haya cortado en rodajas finitas, además de decorar con la guarnición deseada. En la receta que se ve en la foto está decorada con patatas paja, peras duquesa, pimientos asados y tomates cherry gratinados con patata duquesa. Una vez que esté toda la guarnición servida junto a la paletilla en el plato, tan sólo queda incorporar la salsa sobre la misma y lista para servir.

Agricultura en la red

EN PRIMER PLANO

www.elmercadoecologico.com Plataforma on line con tiendas que ofrecen productos de forma directa

El mercadoecologico.com es la plataforma donde se alojan las tiendas de alimentación ecológica, y vela por el buen funcionamiento de los servicios que se ofrecen. En el mercadoecologico.com, el consumidor puede visitar cada uno de los puestos para comprobar no sólo la calidad de los productos, sino también su precio y decidir qué quiere comprar en cada tienda. Cada una tiene que competir con las otras para lograr atraer al mayor número de clientes y es libre de poner los precios que desee, un hecho que favorecerá la libre competencia dentro del mercado. La gran ventaja de este espacio comercial es que el consumidor se beneficiará de unos precios competitivos y de una forma de pago cómoda y segura.



■ Vista general de la página de inicio. / FHALMERÍA

BREVES

www.vidasana.org El portal que fomenta las actividades agrícolas y los proyectos sobre las energías renovables

El espacio agrario nace con el fin de dar soporte y apoyar iniciativas que tengan como objetivo general la mejora del medio ambiente y la calidad de vida. La Fundación Vidasana tendrá actividad propia, pero su máximo interés es apoyar a otras personas o entidades que trabajen en ámbitos como actividades agrícolas y de jardinería biológicas, actividades relacionadas con la salud humana y animal y que fomenten la salud integral o proyectos que desarrollen las energías renovables y la bioconstrucción, entre otros.

www.fundaciontecnova.com La Web de la industria auxiliar de la agricultura como apoyo al sector económico almeriense

TECNOVA es la Fundación para las Tecnologías Auxiliares de la Agricultura, una entidad empresarial que aglutina empresas de la industria y servicios auxiliares de la agricultura andaluza. Además, el portal Web está creado para realizar acciones con el objetivo de promocionar el sector agrícola almeriense, así como también de aumentar su desarrollo y competitividad. La Web de TECNOVA se constituye como un nexo de unión que pone a disposición de organizaciones, entidades y empresas de otras partes del mundo, el saber hacer de la agricultura almeriense, a través de la experiencia de sus socios.

www.etifa.com El centro dedicado a la investigación y la formación agrícola de la provincia de Almería

A través de la Web, ETIFA informa a todos los usuarios que es un centro privado de investigación y formación dedicado a la tecnología agrícola. Su actividad está orientada hacia la mejora de la productividad de la agricultura intensiva. Del mismo modo, el portal nace con la vocación de servir a un sector que, día a día, necesita incrementar su competitividad utilizando la formación y la tecnología como herramientas para tal fin. Además, dispone de planes de I+D y F+A especialmente diseñados para dar respuesta a las necesidades concretas del personal técnico de explotaciones hortícolas intensivas.



■ Lo ecológico va ganando sitio en la red. / FHALMERÍA

www.agroecologia.org Toda la información actualizada para los productores ecológicos

Este portal Web nace con el objetivo de aglutinar los esfuerzos de agricultores, técnicos, científicos y otras personas, encaminados hacia el desarrollo de sistemas sostenibles de producción agraria fundamentados en los principios ecológicos y socioeconómicos promovidos por los movimientos de agricultura ecológica, cuyo objetivo fundamental es la obtención de alimentos y materias primas de máxima calidad, respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra, mediante la utilización óptima de los recursos locales, potenciando las culturas rurales, los valores éticos del desarrollo rural y la calidad de vida. Gracias a la página Web, los usuarios podrán obtener todo tipo de información, así como también recibir el boletín diario.

www.fhalmeria.com

Portal para la Promoción
de las frutas y hortalizas de Almería

Medio ambiente

'CULTIVANDO' OXÍGENO

La gran masa vegetal bajo plástico que hay en Almería hace a la provincia deficitaria en CO2

EL CLIMA DE LA ZONA NO HACE NECESARIO CALENTAR LOS INVERNADEROS Y, POR TANTO, NO SE GENERAN EMISIONES

■ Isabel Fernández

La provincia de Almería es deficitaria en dióxido de carbono (CO2) o, lo que es lo mismo, en ella, se produce más oxígeno que CO2 se emite a la atmósfera. Esto se debe, sobre todo, a la gran masa vegetal bajo plástico con la que cuenta la provincia, más de 27.000 hectáreas, que, durante todo el día, limpia el aire contaminado que entra en los invernaderos y, sólo al caer la noche, respira como cualquier otro ser humano. En este sentido, Lola Gómez, gerente de Clisol Agro, afirmó que "Almería es un sumidero de CO2". Para esta empresaria ejidense, existe un grave error en el imaginario colectivo al pensar que la agricultura intensiva es una actividad contaminante, ya que "el 'mar de plásticos', por fuera, es plástico, pero, por dentro, es una enorme masa vegetal".

Por su parte, Francisco Vargas, presidente de ASAJA en la provincia, coincidió con la gerente de Clisol Agro en decir que la actividad que genera más riqueza en Almería es, además, una actividad más que respetuosa con el medio ambiente. Así, el máximo responsable de ASAJA en Almería comentó que "nosotros no emitimos CO2 en nuestra agricultura" y aludió a "intereses económicos" como la causa por la que, con cierta frecuencia, se acusa a esta actividad de contaminante. Para Vargas, "siempre nos critican 1 ó 2 meses antes de que Holanda, principalmente, pero también otros países de la Unión Europea (UE), empiece a producir".

Sea como fuere, lo único cierto es que Almería puede presumir de tener un aire más que limpio gracias, además, a su gran actividad agraria. Y es que, como argumentó Lola Gómez, "los niveles de CO2 en el mundo, ahora, están en torno a las 380 ó 390 partes por millón (ppm), sin embargo, en un invernadero, nosotros tenemos registros de, incluso, algo menos de 200 ppm en horas centrales del día". Estos casos, indicó la geren-



■ En muchas ocasiones, los niveles de CO2 de la provincia son inferiores a la media mundial. / FHALMERÍA

te de Clisol Agro, llegan a producirse, sobre todo, "en el Poniente de Almería los días que hace viento, ya que el viento homogeniza". Además, en estos días "las plantas siguen transpirando y están sacando aire húmedo cargado de oxígeno e introduciéndose aire más seco cargado de CO2", explicó Gómez. Asimismo, la gerente de Clisol Agro concluyó diciendo que la de Almería "es una agricultura industrial, pero es la única actividad industrial del mundo que no contamina, sino que descontamina, porque en su proceso se produce fotosíntesis, que es la liberación de oxígeno y la sintetización del CO2".

EMISIONES

Desde todo el sector hortícola almeriense coincidieron en que la producción intensiva no es, ni mucho menos, una actividad contaminante, sino que, en ocasiones, se acusa a la provincia de emitir gran cantidad de CO2 a la atmósfera cuando, en realidad, ocurre justo lo contrario. Estas acusaciones se suelen fundamentar en el hecho de que para producir hortalizas bajo plástico es necesario utilizar, de vez en cuando, calefacción, para mantener la temperatura dentro del invernadero. En este sentido, Javier

García, responsable del Servicio de Estudios de la Fundación Cajamar, explicó que "en nuestra provincia, es más el oxígeno que emiten las plantas de los invernaderos que el CO2 que genera el uso de energía para esta actividad".

Asimismo, García señaló que la necesidad de utilizar la calefacción en algunas ocasiones -como mucho, en un 1 por ciento de todos los invernaderos de la provincia- es, sin duda, la acción que más energía consume, sin embargo, los gases contaminantes que esto pueda generar son rápidamente convertidos en oxígeno por los millones de plantas que existen bajo el 'mar de plásticos'. Además, comentó que la energía que se pueda necesitar para hacer funcionar los sistemas de riego también supone una cantidad ínfima.

Teniendo todo esto cuenta, la organización agraria COAG ha realizado durante los últimos años más de un estudio comparativo en el que se demuestra que la horticultura almeriense es mucho menos contaminante que la centroeuropea. COAG basa su argumentación en el hecho de que, en estos países, es fundamental el uso de calefacción para mantener las temperaturas en el invernadero. Así, por ejemplo, esta organización agraria se hizo eco recientemente de un estudio

elaborado por la Agencia Espacial Europea y en el que, por primera vez, se había captado la distribución regional del dióxido de carbono generado por las actividades humanas. Según indicaron desde COAG, el área comprendida entre Ámsterdam y Frankfurt es la que registra las mayores concentraciones de CO2 de toda Europa y, tal y como explicaron, estas cifras avalan la tesis del gran uso de calefacción por parte de los invernaderos centroeuropeos y su consecuente emisión de CO2 a la atmósfera derivada de la combustión producida por esos calefactores.

RESPECTUOSOS

El presidente de ASAJA-Almería quiso dejar claro que el sector hortícola, ni mucho menos, es un sector contaminante y añadió que, incluso, ya hay muchos agricultores que están comenzando a instalar placas solares en las cubiertas de sus invernaderos para darle un mayor uso a todas esas horas de sol al año con las que cuenta la provincia. "Ahora, en muchas explotaciones agrícolas se van a aprovechar tanto las balsas de los invernaderos como los tejados de los almacenes para poner placas solares y generar, así, la energía que necesitamos para nuestra agricultura", explicó Var-

gas. De este modo, se ratifica la apuesta de los productores almerienses por una agricultura sostenible. Fruto de esta importante apuesta de los agricultores por una actividad respetuosa con el entorno es, según el presidente de ASAJA, "que nuestro cielo esté tan limpio". Es más, "podemos decir que aquí tenemos un aire limpio gracias a nuestras hortalizas, que consumen CO2", concluyó Vargas.

La agricultura de Almería se ha caracterizado, casi desde su 'nacimiento', por saber adaptarse a las dificultades. Tanto es así que, incluso, resulta paradójico que en la única provincia española en la que existe un desierto se cultiven los mayores volúmenes de hortalizas de todo el Estado. Este saber adaptarse a las circunstancias ha traído consigo una fuerte agudización del ingenio y, de hecho, la producción hortícola almeriense es una de las más tecnificadas. Sin embargo, no hay que confundir desarrollo con contaminación y, precisamente para evitar que esto fuese así, los agricultores almerienses se han esmerado en ir aprendiendo y, más tarde, poniendo en práctica, todas las acciones necesarias para mantener su entorno, ya que, entre otras cosas, la conservación del medio es la conservación de su principal fuente de riquezas.

Agenda

■ FERIA

Bioptima tratará el cambio climático

Del jueves 8 al sábado 10 de mayo se celebra en Granada la segunda edición de Bioptima, con el objetivo de posicionar esta feria como una muestra líder del sur de Europa en lo que se refiere al potencial de biomasa agrícola y sol, así como ente con capacidad de atraer y aglutinar nuevos conocimientos, tecnologías e innovación en los ámbitos descritos. De este modo, dicho evento tiene como misión el desarrollo y prestación de servicios feriales de calidad con capacidad de adaptación a las necesidades de las empresas tanto expositoras y patrocinadoras, así como visitantes para la potenciación del sector de la biomasa, energía solar, eficiencia energética otras energías renovables y agua.

Los más de 4.500m2 del espacio expositivo de la segunda edición de la feria de biomasa, energías renovables y agua están cubiertos. En las últimas semanas se han producido más incorporaciones. De este modo, a la ya larga lista de expositores se han sumado empresas tan importantes como Acciona, Hergom, Salvador Escoda y Enerworld entre otras tantas.

En Bioptima, el espacio expositivo estará dividido, al igual que en la anterior edición, por temáticas. Las tecnologías presentes serán la biomasa, biocarburantes, biogás, energía solar fotovoltaica, térmica y termosolar, eficiencia energética



y agua. Dentro de cada zona temática las empresas se dividirán por actividades y subsectores, por lo que será muy fácil para el profesional y el visitante recoger información y establecer contactos.

Del mismo modo, durante los días de feria se llevarán a cabo una serie de jornadas técnicas. El objetivo fundamental de estos encuentros es acercar a empresas y grupos de Investigación para cubrir las demandas tecnológicas de las empresas andaluzas y acercar la investigación a las necesidades de la industria en este sector. Las jornadas se organizan en base a un catálogo de ofertas y demandas tecnológicas. De este modo, este evento tiene como misión el desarrollo y prestación de servicios feriales de calidad con capacidad de adaptación a las necesidades de las empresas tanto expositoras y patrocinadoras así como visitantes para la potenciación del sector de la biomasa, energía solar, eficiencia energética otras energías renovables y agua. Se espera una gran participación por parte de los ciudadanos tanto de Granada como de los alrededores.



Del mismo modo, durante los días de feria se llevarán a cabo una serie de jornadas técnicas. El objetivo fundamental de estos encuentros es acercar a empresas y grupos de Investigación para cubrir las demandas tecnológicas de las empresas andaluzas y acercar la investigación a las necesidades de la industria en este sector. Las jornadas se organizan en base a un catálogo de ofertas y demandas tecnológicas. De este modo, este evento tiene como misión el desarrollo y prestación de servicios feriales de calidad con capacidad de adaptación a las necesidades de las empresas tanto expositoras y patrocinadoras así como visitantes para la potenciación del sector de la biomasa, energía solar, eficiencia energética otras energías renovables y agua. Se espera una gran participación por parte de los ciudadanos tanto de Granada como de los alrededores.

■ FERIA

Alicante muestra su gastronomía en Calidad 08

Del viernes 30 de mayo al domingo 1 de junio se celebra Ali-cante Calidad, donde visitante puede conocer de primera mano la riqueza que alberga la provincia alicantina en todos sus sectores, como la agricultura.

■ ENCUENTRO
SENDA: VIII Salón de Ecología y Medio Rural

Del 16 al 18 de mayo, la localidad oscense de Barbastro acoge este certamen monográfico sobre el mundo rural y el medio ambiente que se desarrolla de forma alterna tanto en este municipio como en Saint Gaudens (Francia). El objetivo principal de SENDA es convertir esta feria en una ventana abierta a un mundo rural moderno, sostenible, equilibrado y dinámico. Se estructura en cuatro grandes ejes: el sector agropecuario, la gestión del agua y de los recursos naturales, el desarrollo rural y las energías renovables. En todos se toma como punto de referencia positivo al ser humano.

■ FERIA

El Salón de Alimentación del Atlántico llega con novedades en su nuevo año

Del 28 de mayo al 1 de junio se celebra en Galicia una nueva edición de SALIMAT 2008. Se trata de un encuentro empresarial sobre transferencia de tecnología, seguridad y calidad alimentaria en el procesado de canales de vacuno entre firmas de la Unión Europea y de América Latina. SALIMAT es el principal escaparate en el



Noroeste de la Península Ibérica para los profesionales de la alimentación y la tecnolimentación.

■ FERIA

Vinoble, el espacio de los caldos generosos, licores y dulces especiales

El Salón Internacional de los Vinos Nobles es el único Salón dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. Se celebra cada dos años en Jerez de la Frontera, la ciudad andaluza que comparte su nombre con uno de los más afamados vinos elaborados en España. Este año se llevará a cabo del 25 al 28 de mayo, con el objetivo de dar a co-



nocer de forma más internacional los caldos andaluces.

■ CONFERENCIA
I Congreso Internacional del Riego en Zaragoza

Del 18 al 20 de junio se celebrará en Zaragoza el I Congreso Internacional del Riego. El espectacular aumento de la demanda y un ámbito de cambio climático han convertido al agua en el re-



curso máspreciado de nuestro Planeta. Las mismas razones explican hoy, que el riego, actividad responsable

■ SALÓN

Montoro recibe a los mejores aceites andaluces

La localidad cordobesa celebra del 14 al 17 de mayo la XIV Edición de la Feria del Olivo de Montoro. Se trata de una de las ferias regionales más importantes dentro del sector oleícola. Durante los tres días que dura la feria se celebrarán varios concursos como: el internacional de calidad de aceites de oliva virgen.

■ FERIA

Las máquinas agrícolas se dan cita en Lerma

Como cada año, el primer fin de semana de mayo se celebra en Lerma una de las ferias más importantes de maquinaria agrícola, donde se muestran las últimas novedades del sector. A ella acuden multitud de firmas nacionales e internacionales.

■ SALÓN

Entrevinos y Entreolivas estaciona en Santander con sus últimas novedades



El 19 de mayo se celebra en Santander la Feria Entrevinos y Entreolivas. Cinco ediciones del salón que se ha convertido en el referente del sector en la región cántabra. Celebrar este tipo de eventos en una ciudad como Santander responde a la necesidad de aportar grandes productos a la sociedad española.

■ FERIA

Alimenta muestra sus tendencias agrarias en 2008

Del 3 al 5 de mayo se celebra en Castilla la Mancha, y más concretamente en Albacete una nueva edición de ALIMENTA. La Feria alimentaria y gastronómica se plantea como referente del sector en la comunidad manchega. Cuenta con empresarios representativos de los sectores

propios de la feria, grandes superficies, así como profesionales del ramo de la hostelería e Instituciones que trabajan, directamente, con estos contenidos. Sus contenidos se plantean desde la producción primaria hasta la puesta en el mercado, pasando por manufactura y transformación, envasados, conservas, productos ecológicos, maquinaria para la hostelería, etc. ALIMENTA pretende ser el punto de encuentro de los profesionales de Castilla-La Mancha.

El Ejido

ALMERÍA

Cultivamos
la Calidad
con Seguridad.

La agricultura en El Ejido afronta continuamente nuevos retos demandados por los mercados más exigentes del mundo. Hablar de Buenas Prácticas Agrícolas, Control Biológico y Respeto por el medio ambiente, no son una novedad en nuestro campo.

Para los Agricultores de El Ejido, la seguridad y el cuidado de los frutos son siempre prioritarios para asegurar la mejor calidad a los consumidores europeos.

Una receta
con mucha
proyección



**A BIGGER
GAZPACHO**

Esta receta elaborada con hortalizas típicamente de nuestra región ha alcanzado fama mundial por su rico sabor y aporte nutricional.

