



SUCA

Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 162 Enero 2019

Unica Group integra a Copaman, mayor productor de ajo morado



Unica Group integra a Copaman, mayor productor de ajo morado



Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

Presidente

CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ
Bailemamar S.C.A.

Vicepresidente

JUAN MOYA TORRES
Casur S.C.A.

Secretario

ANTONIO PALACIOS RUBIA
Vicasol S.C.A.

Vicesecretario

MANUEL GARCIA GALDEANO
Cabasc S.C.A.

Vocales

FRANCISCO JAVIER CONTRERAS
Ntra. Sra. de la Bella S.C.A.

ANTONIO CASTILLO ACOSTA
El Grupo S.C.A.

FRANCISCO DE VES GIL
Coprohijar S.C.A.

Vocales Provinciales

MANUEL BLANQUE GOMEZ
Granada La Palma S.C.A.

ANTONIO JESUS LIGERO ESPINOSA
Consumomar S.C.A.

ANTONIO MARTIN DIAZ
Costa de Huelva S.C.A.

Comité Social

Presidente

JOSE LUIS CAPILLA COBO
Bailemamar, S.C.A.

Secretario

JOSE ANTONIO PRADOS LUQUE
Campodra, S.C.A.

Vocales

JORGE ARCHILLA FERNANDEZ
Vicasol, S.C.A.

JUAN CARLOS RODRIGUEZ MOLINA
Cabasc, S.C.A.

Organigrama SUCA

Presidente

CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ

Gerencia

JOSE A. RODRIGUEZ VAZQUEZ

Delegado de SUCA en Granada, Córdoba, Málaga y Jaén
ALFONSO PASCUAL CABILLAS

Delegado de SUCA en Almería
JOSE RAMON ARCOS

Delegado de SUCA en Huelva y Cádiz
MOISES ROJAS GARCIA

Dpto. Social y RR.PP.

MARISA MORILLAS HERNANDEZ

Correo Electrónico:

infosuca@gruposuca.com

www.gruposuca.com

Depósito Legal: AL 158-2013

Contenidos



3 ACTUALIDAD

Unica Goup integra a Copaman, mayor productor de ajo morado

4 COOPERATIVAS

Renovada la Junta Rectora de Bonafrú



8 TROPICALES

Trops, líder exportador de subtropicales



15 DE INTERÉS

Visto bueno para el nuevo reglamento de fertilizantes

18 SITUACIÓN DEL CAMPO

22 OPINIÓN



25 ACTIVIDADES SOCIALES

Celebrado el XX Certamen del Concurso de Dibujo de SUCA

26 A FUEGO LENTO

Recetas con nuestros productos



28 ACTIVIDADES SOCIALES

SUCA celebra la Navidad con sus trabajadores

“Sin importar que tan urbana sea nuestra vida, nuestros cuerpos viven de la agricultura; nosotros venimos de la tierra y retornaremos a ella, y es así que existimos en la agricultura tanto como que existimos en nuestra propia carne”

Wendell Berry

Unica integra a Copaman, mayor productor de ajo morado

PREVEN ALCANZAR LOS 400 MILLONES DE KILOS

Unica Group ha dado un paso más dentro de su filosofía integradora con la incorporación de Copaman S.C.L., cooperativa agrícola de segundo grado y una de las principales productoras nacionales de ajo, con sede en Las Pedroñeras, Cuenca. Esta operación refuerza la posición de liderazgo de Unica como principal exportadora nacional de hortalizas y confirma sus previsiones de crecimiento, ya que con esta integración superará al cierre de campaña los 400 millones de kilos.

Copaman, líder en la producción de ajo morado en Europa, comercializa un volumen total de unos 20 millones de kilos, entre las variedades de blanco, morado, spring violeta y spring blanco, con una facturación aproximada de 30 millones de euros. La cooperativa fue la primera empresa registrada en la IGP “Ajo Morado de Las Pedroñeras” y comercializa una parte importante de su volumen de producción bajo este sello de calidad. La variedad morada representa en esta última campaña 2018/19 en torno al 70% de las entradas de ajo total. La cooperativa, que comercializa sus productos bajo las marcas Copaman, Pedroñete y Ajomán, dispone de 2.400 hectáreas cultivadas y da empleo a unos 500 trabajadores.

El presidente de Copaman, Julio Bacete Gómez, ha puesto de manifiesto la trascendencia de este acuerdo. “Sentimos que estamos ante una oportunidad decisiva para Copaman, que debe abrirnos puertas en la gran distribución europea a corto y medio plazo, sin perder nunca de vista nuestra finalidad última, que no es otra que conseguir la rentabilidad a futuro de nuestros socios, al tiempo que situamos de manera potente y consistente ante los cambios e innovaciones que nos va a tocar vivir en los próximos años en el sector agroalimentario, en la gran distribución y en los hábitos de consumo”. Desde Copaman ponen además de manifiesto el valor estratégico del ajo en la región y garantizan con esta operación la estabilidad de los trabajadores del sector y de las liquidaciones de los socios.

Desde Unica, su presidente, José Martínez Portero, ha mostrado su satisfacción con la incorporación “de esta gran cooperativa que nos permite añadir un producto saludable, muy apreciado por el consumidor debido a sus propiedades, y muy importante en la cesta de la compra europea, que nos va a ayudar a vender los productos que ya tenemos, aprovechando sinergias. En definitiva, este acuerdo nos da la oportunidad de seguir creciendo en gama y volumen, respondiendo a las necesidades de nuestros clientes”.



En la actualidad, Copaman distribuye la producción de seis cooperativas especializadas: cooperativa Ajos de Las Pedroñeras (Las Pedroñeras), cooperativa San Isidro Labrador (Mota del Cuervo), cooperativa San Juan (El Provencio), cooperativa San Julián (La Alberca de Záncara), cooperativa Manchaflor (San Clemente), y cooperativa Ajomán (Santa María del Campo Rus), todas ubicadas en la provincia de Cuenca.

Más del 70% de la producción de ajo de Copaman va dirigido al mercado exterior, distribuyéndose a los cinco continentes. De sus exportaciones destacan destinos como Inglaterra, Alemania, Portugal e Italia, en Europa, Marruecos, Túnez y Argelia, en el norte de África, y E.E.U.U., Canadá o Brasil, muy especialmente, en el continente americano, además de Australia o Taiwán, entre otros.

El control total de la producción por parte de Copaman otorga a su ajo una calidad homogénea, algo muy valorado por el cliente. La cooperativa de Las Pedroñeras liderará el proyecto de ajo dentro de Unica, en cuanto a la adhesión de nuevos socios o crecimiento, siguiendo el modelo de estructura de Unica, donde cada cooperativa gestiona el producto en el que está especializada.

Unica Group confirma su posición como primera exportadora nacional de hortalizas y, previsiblemente, repetirá puesto al cierre de campaña. Hasta ahora Unica contaba con 14 cooperativas adheridas con presencia en Almería, Granada, Murcia, Málaga y Cádiz: Cabasc, Casur, Cohorsan, Cota 120, El Grupo, Ferva, ParqueNat, Agrolevante, Parafruits, Camposol, Europeos, Granagenil, Frutas Segura y García y Virgen del Rocío, así como con la producción para fresco de Grupo AN.

Cooperativas

Lucas Domínguez, nuevo presidente de Bonafrú

CON IMPORTANTE RENOVACIÓN DE LA RECTORA



Lucas Domínguez ha sido elegido como nuevo presidente del Consejo Rector de la cooperativa agrícola de Bonares, Bonafrú, en la última asamblea general de socios.

El nuevo presidente sustituye de esta forma a Manuel Limón, al frente de la cooperativa bonariega en los últimos ocho años, acompañado de un Consejo formado por 12 miembros que afrontan esta nueva etapa con la ilusión de seguir trabajando por una proyección y un crecimiento de Bonafrú que redunde en todos sus miembros y en toda la sociedad bonariega.

Junto a Lucas Domínguez, forma parte del nuevo Consejo Rector como vicepresidente Florentino Pulido La O, y como secretario, Rafael Domínguez Molín. Completan la nueva directiva los vocales Cristóbal Domínguez Iglesias, Diego Pérez Vega, Isaac Pérez Díaz, Cristóbal Jesús Mora García, Luciano Quintero Coronel, Diego Fernando Barroso Barriga, Antonio José Conejo Bellerín, Victoriano Suárez Suárez y Angeliano Donaire Martín.

Bonafrú

Bonafrú nace a raíz de la unión de un grupo de agriculto-

res de Bonares para comercializar la breva que cultivaban en la localidad, de forma que, en septiembre de 1983 se constituye como la cooperativa que es hoy día. No obstante, Bonafrú ha ido creciendo y diversificándose durante todos estos años con el objetivo de ganar en calidad y servicios para el cliente. Tras la constitución como cooperativa, los socios comenzaron a incorporar, poco a poco, hectáreas de cultivo de fresa hasta que, sobre el año 1987 dieron el gran salto cualitativo y cuantitativo que los convirtió en una cooperativa fresera que pervive hasta hoy, sobreviviendo a los muchos vaivenes que este cultivo ha tenido durante las dos últimas décadas.

La fresa ya se convirtió en el producto principal de la cooperativa, tanto en volumen de producción, como en facturación, alcanzando una producción de hasta 12 millones de kilogramos sobre el año 2000, que ha ido descendiendo desde entonces, a medida que se ha ido diversificando con la plantación de otros cultivos.

De hecho, los ensayos con múltiples variedades de fram-buesa comienzan a mediados de los 90, un cultivo entonces casi experimental y que, a día de hoy, sigue en crecimiento.



ALTA PUREZA
SIN METALES PESADOS



SIN CLORURO
BASADOS EN KNO_3



FIABLE
APORTA LA CONCENTRACIÓN INDICADA



COSTO EFICIENTE
MENOR COSTO POR UNIDAD



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

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

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



Crece un 2,8% la superficie plantada de frutos rojos

PARA LA CAMPAÑA 2019



La fase de plantación recientemente finalizada arroja una superficie total plantada del conjunto de frutos rojos en la provincia de Huelva de 11.464 hectáreas para la campaña 2018/2019. Se experimenta un crecimiento del 2,80% respecto a las 11.145 hectáreas de berries plantadas en la anualidad pasada.

La Asociación de Productores y Exportadores de la Fresa de Huelva, Freshuelva, ha informado que, según los datos aportados por las empresas asociadas, la superficie plantada de fresa ha aumentado mínimamente, en esta ocasión un 3,50%. En total, la superficie plantada de fresa ha pasado de las 5.890 hectáreas de la pasada campaña, a las 6.095 de la actual.

En el caso del arándano, con el crecimiento del 7% se pasa de 2.858 a 3.059 hectáreas plantadas, consolidando su crecimiento, aunque sostenido, en la provincia de Huelva. Hay que tener en cuenta que se trata de un arbusto que inicia su producción comercial a partir del tercer año, con lo cual, no todas las plantas entran en producción en la presente campaña.

La organización agraria ha constatado que estos dos últimos cultivos tienen una mayor proyección en la zona de la Costa Occidental de Huelva, con variedades tempranas que pueden producir en los primeros meses del año.

Por contra, el descenso de 3% en la superficie plantada de frambuesa se traduce en que se pasa de las 2.212 hec-

táreas de la pasada campaña a las 2.150 que habrá en la presente, consolidándose su presencia en el oeste de la provincia.

En el caso de las moras, se vuelve a la superficie plantada hace dos años de 160 hectáreas, tras registrarse un descenso de 20 hectáreas durante la plantación.

Freshuelva ha destacado que estos datos evidencian que se consolida la apuesta por la diversificación de cultivos iniciada en campañas precedentes, garantizándose así la presencia de las berries de Huelva en los mercados durante nueve meses al año prácticamente.

Así ha finalizado una fase de plantación marcada por las lluvias posteriores a la plantación, que han originado pérdidas de plantas de fresa en unas 90

hectáreas de la zona de la costa occidental que no van a poder ser recuperadas. De hecho, según las primeras estimaciones realizadas por Agroseguros, se cuantifican las pérdidas ocasionadas por las fuertes tormentas en más de 300.000 euros.

Bloqueo para acceder a Francia

Por otra parte, Freshuelva ha mostrado su preocupación por los retrasos y dificultades que se están registrando en la exportación de frambuesas, principalmente, a consecuencia de los cortes de carretera registrados en Francia en protesta por el aumento de la presión fiscal, y así se lo ha trasladado a las autoridades españolas y europeas a través de Fepex.

Aunque en esta época del año no es la de mayor actividad comercializadora en los frutos rojos de Huelva, sí está incidiendo esta situación muy negativamente en la exportación de la frambuesa que se produce en los meses otoñales, la cual está registrando verdaderos problemas para llegar a su destino y cancelaciones de venta, con las consiguientes pérdidas para los exportadores onubenses.

Freshuelva ha confiado en que esta situación se solucione lo antes posible, ya que el paso de Francia es obligado para el tránsito de los frutos rojos onubenses, de lo contrario las consecuencias pueden ser muy graves.

Cooperativas señalan bajos rendimientos al inicio de la campaña

SE ESPERAN 480.000 TONELADAS

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén ha afirmado que los bajos rendimientos "están marcando los primeros días" de recogida generalizada de la aceituna en la provincia.

"Los datos que ofrecen algunas cooperativas indican rendimientos del 18 por ciento e incluso inferiores en algunos casos, aún muy por debajo del 21,7 por ciento que se estimó en el aforo oficial de la Junta de Andalucía para calcular el volumen de la cosecha", ha afirmado la entidad en una nota.

Según ha apuntado, en estas primeras jornadas de cosecha se esperaban rendimientos algo bajos, aunque no tanto, por el proceso de maduración y las últimas llu-

vias, pero la recogida adelantada forma parte de la apuesta por la calidad de muchas cooperativas de la provincia. Hay, además, en algunas fincas aceituna arrugada y también fruto afectado por algún hongo o incluso mosca.

Gran parte de las 183 cooperativas aceiteras de la provincia de Jaén (de las que 165 pertenecen a la federación Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén) están ya recibiendo aceituna, con alguna excepción que ha decidido retrasar la apertura. Sumadas, son la principal fuerza productora en el sector del aceite a nivel mundial.

Este año solo las cooperativas de Jaén producirán casi tanto aceite de oliva como Italia y Grecia juntas, ya que se estima que alcancen las 480.000 toneladas cuando Italia se quedará en 270.000 y Grecia en 240.000, según las previsiones.

"Las buenas perspectivas de producción de las cooperativas de esta campaña son posibles gracias a las buenas condiciones meteorológicas del año, pero también por el



esfuerzo, el trabajo y las inversiones de alrededor de 90.000 agricultores jiennenses, unidos en cooperativas para producir el mejor aceite", ha destacado el gerente de Cooperativas Agroalimentarias de Jaén, Antonio Guzmán.

Ha agregado que la suma de esfuerzos de los cooperativistas jiennenses "va a más", pues buena parte de las entidades de la provincia se han concentrado bien a través de procesos de fusión, bien en organizaciones de rango superior, "en un proceso imparable y que les está haciendo ganar posiciones en los mercados".

Con la vista puesta en el mercado global, Cooperativas Agroalimentarias de Jaén ha valorado que todas las previsiones apuntan a una producción mundial inferior a la del año pasado, con un descenso de alrededor del cinco por ciento. En este contexto, ha subrayado que el buen hacer y el trabajo de las cooperativas resulta de suma importancia para abastecer de buen aceite de oliva a todo el mundo.

Tropicales

Trops, líder exportador de subtropicales

COMERCIALIZARÁ ESTE AÑO 34 MILLONES DE KILOS

Trops, comercializadora de subtropicales, reafirma su posición como primer exportador en el mercado europeo. El año, que acaba de terminar, ha sido positivo para la enseña de Vélez-Málaga.

Pese a que la producción nacional de aguacates y mangos cayó un 20%, según las previsiones que ya barajaban, han logrado mantener las ventas de 2017, y cerrar con unos 77 millones en ventas. Las perspectivas para 2019 son más halagüeñas en cuanto a producción. Las lluvias del pasado marzo y un inicio del otoño, más húmedo de lo habitual, han permitido incrementar un 40% la producción de mango en la principal zona productora, que comprende la Axarquía (Málaga) y la Costa Tropical de Granada. De esta forma, esperan alcanzar unos 34 millones de kilos de fruta.

Sin embargo, el contexto internacional ha cambiado. Además de una sobreoferta de aguacates, procedente de terceros países como Chile o Israel (en aguacate) y magos (Brasil), España está impulsando cultivos en otras zonas. “Como resultado, los precios del mango bajarán un poco y el aguacate se mantiene”, apunta el gerente de Trops, Enrique Colilles.

De este modo, la facturación será muy similar a este año. No obstante, está convencido de que “la calidad de la fruta procedente de Málaga y Granada es superior por sus especiales condiciones geoclimáticas”.

Esta organización de productores gestiona una red formada por más de 2.500 agricultores asociados, principalmente de la Axarquía y la Costa Tropical. El directivo desmitifica la creencia de que “estos cultivos consuman más agua” y lamenta el cuello de botella que sufren las comercializadoras de la zona. “Podríamos producir más y mejor si tuviéramos las infraestructuras hídricas adecuadas”.

En la actualidad, la firma de subtropicales exporta el 90% a un total de 25 países, principalmente Francia, Alemania y Reino Unido, seguidos de Suiza, Suecia, Noruega, Dinamarca y Finlandia.

Burbuja

El sector español de subtropicales tiene “muy buena imagen en el mercado europeo”. No en vano, los productos nacionales llegan en mejores condiciones que los originarios de Sudamérica o Israel por su proximidad geográfica.



Y el mercado global demanda más de lo que produce Andalucía. A tenor de esta oportunidad, se están abordando nuevas plantaciones en zonas como Huelva, Cádiz, y la Comunidad Valenciana.

El gerente alerta de una burbuja en el aguacate porque “se están sumando agricultores convencidos, erróneamente, de su alta rentabilidad”, cuando, “en realidad, hay buenos precios si bien la productividad es baja”. El directivo cree que “se están plantando en zonas que no son adecuadas”. “Habrá que observar cómo se desarrolla porque el aguacate es muy exigente y está muy bien adaptado al clima de Málaga y la costa de Granada”.

6 millones de inversión

Trops invertirá unos seis millones de euros en el periodo 2018-19. La exportadora de subtropicales está culminando una nueva nave para dar más oxígeno a su planta de El Trapiche (Vélez-Málaga) y, en breve, iniciará las obras para sumar otra.

También están poniendo a punto nuevas cámaras frigoríficas con una tecnología cuya evacuación de aire impide que “haya mermas en la fruta”, explica Colilles. También acometerán en 2019 la instalación de placas fotovoltaicas con una potencia de más de 100 kilovatios.

El gerente de Trops insiste en que “esta inversión en nueva tecnología tiene como objetivo el segmentar aún más la calidad de la fruta a fin de competir en Europa”.

Reconocimiento

Casur, galardonado en los premios FAAM de Oro

POR SU APUESTA POR PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Entre aplausos y miradas de satisfacción por un trabajo bien hecho daba comienzo pasadas la entrega de los FAAM de Oro en el Paraninfo de la Universidad de Almería (UAL). Cada año, la Federación Almeriense de Personas con Discapacidad otorga este reconocimiento a personas y entidades que apuestan por la accesibilidad y la integración social y laboral con motivo del Día Internacional de la Discapacidad que se conmemoró el pasado 3 de diciembre. El presidente de FAAM, Valentín Sola, y la vicepresidenta, M^a Jesús Mata, asistieron al acto en compañía de otros altos cargos de la Federación, así como representantes de las distintas asociaciones que conforman FAAM y autoridades locales y provinciales.

En el marco de la decimoquinta edición de esta celebración, quedaba claro su objetivo: poner en valor las capacidades de las personas por encima de sus limitaciones. Ante más de 700 personas que casi completaban el aforo, tomaba la palabra el rector de la UAL, Carmelo Rodríguez: "Nuestra meta es llevar a cabo una política de atención a personas con discapacidad, de manera que nadie se quede atrás". Un sistema que se ha convertido en un signo de agudeza: "Hace poco leí un estudio en el que demostraban que la incorporación de estas personas es más probable en empresas con inteligencia. Por eso desde la UAL apostamos por la formación de ciudadanos críticos, la reivindicación de la equidad y la lucha contra cualquier tipo de discriminación", recordó Rodríguez.

La gala

La actual responsable de Imagen y Comunicación de FAAM, Rocío Guillén, y el periodista Fran Murcia fueron los encargados de presentar este emotivo acto en el que se hizo un recorrido por la trayectoria de FAAM y se escucharon algunas de las historias de muchos de los valientes que luchan cada día por normalizar su situación.

Galardonados

Sin más dilación, se procedió a la entrega de los FAAM de Oro. Inmaculada Ángela César, en representación de 'Casur, Sociedad Cooperativa Andaluza', recogió el premio a la inclusión laboral y destacó un ambiente de trabajo normalizado.



Por su parte, el médico Francisco Lendínez defendió la importancia de la cadena del servicio sanitario, desde el especialista hasta el celador, y mostró su tranquilidad por la implicación de las personas que lo dan todo en el día a día. Y lo hizo al recoger la distinción de salud.

A continuación, José Luis Carreras, del Hospital Clínico San Carlos de Madrid, recibió el premio de investigación social y científica por estar inmerso con su equipo en un proyecto europeo para el diagnóstico por imagen del cerebro con PET.

La accesibilidad universal le fue reconocida a IFEMA, cuya directora de personal, María Sánchez, agradeció esta distinción asegurando que su misión es "hacer que la experiencia sea para todos igual de satisfactoria".

La nadadora Cristina Osorio también tuvo su reconocimiento personal dentro de la categoría deportiva y recordó que "la enfermedad no es el fin, sino solo el principio".

Seguidamente, Francisco Gilda recogió el premio a la responsabilidad social en representación de la Empresa de Transportes Arriva Galicia por disponer del 100% de autobuses accesibles.

Finalmente, el rector de la UAL, Carmelo Rodríguez, recogió el Oro a la institución por la atención a la diversidad funcional, un elemento de referencia que, en palabras de Rodríguez, "ha de ser un elemento de calidad".

Las menciones especiales fueron a parar en manos de los jubilados de FAAM, Rafael Salinas, Ignacio Tijeras, Ginés García, Josefina Roperó y José López Morales, así como a Matías García, presidente de la asociación El Saliente que celebra su 30 aniversario y a José Fenoy, presidente de Alcer.

Cooperativas

Unica Group expone el papel de las cooperativas en Bruselas

CONCRETAMENTE EN EL SECTOR ECOLÓGICO

Tras la edición del año pasado sobre los riesgos climáticos, el Foro Empresarial de la Presidencia de la Cogeca, Confederación de Cooperativas Agroalimentarias de la Unión Europea, que se organizó recientemente en Bruselas, se centró esta vez en “La dinámica del mercado ecológico y el papel de las cooperativas”, en analizar cómo las cooperativas agroalimentarias han contribuido, y seguirán contribuyendo, a asegurar la capacidad de producción para satisfacer una demanda en constante crecimiento. En este foro intervino la cooperativa Unica Group.

Una de las primeras oradoras del Foro Empresarial, Helga Willer, de la organización de cooperativas alemanas FIBL, presentó claramente la situación: “Actualmente, el mercado europeo es líder en producción ecológica, con un aumento del 12% entre 2015 y 2016. Durante ese tiempo, el número de productores ecológicos ha aumentado en un 9,7%, llegando a casi 300.000 agricultores a lo largo y ancho de la Unión Europea. Puesto que las cadenas del mercado ecológico evolucionan rápidamente, las cooperativas están asumiendo un papel de liderazgo a la hora de facilitar la transición de la producción convencional a la ecológica, a la vez que proponen productos adaptados a la demanda interna y externa”.

En la misma línea, el presidente de Unica Group, José Martínez Portero, señaló que “las cooperativas agrícolas apoyan a los agricultores ecológicos en sus actividades diarias y en su plan a largo plazo, y son indispensables para asegurar un retorno más justo para sus agricultores”.

Menos casos de insolvencia

Si bien la transición es un momento crítico para los agricultores, los sectores que menos casos de insolvencia empresarial registraron entre 2012 y 2016 fueron precisamente aquellos con un mayor porcentaje de producción ecológica, mientras que en el sector agroalimentario en su conjunto aumentaron los casos de insolvencia. Aunque es probable que esta tendencia positiva continúe, existen también diversos desafíos para la cadena agroalimentaria, como señalaron los participantes en el Foro Empresarial de la Cogeca. Los distribuidores más dominantes generan la mayoría de las ventas de alimentos ecológicos en Europa. Eso podría aumentar el riesgo de que los actores ecológicos pasen a ser dependientes de los grandes distribuidores, pudiendo dar lugar a una presión descendiente signifi-



cativa sobre los precios pagados a los agricultores.

Además, a pesar de ser un mercado dinámico y relativamente sólido, el sector de los alimentos ecológicos quizás requiera algunos ajustes. La dirección de este cambio dependerá en gran medida de la habilidad del sector para aumentar los rendimientos, usar elementos innovadores para la agricultura de precisión, tales como sensores, establecer sistemas de recolección de datos de mercado y simplificar la logística.

Según Thomas Magnusson, presidente de la Cogeca, “las cooperativas agroalimentarias proporcionan asesoramiento técnico, agronómico y ganadero en línea con las evoluciones del mercado. Desempeñan, asimismo, un papel clave al ayudar a los agricultores a comercializar su producción y capturar una mayor parte del valor añadido en la cadena de suministro alimentario. Las estructuras de transformación y distribución para productos ecológicos se mantienen en una situación de subdesarrollo y es necesario y es necesario que la PAC acoja y brinde su apoyo a la creación y el desarrollo de estructuras de transformación y de distribución profesionales, bien gestionadas y competitivas, dirigidas por los productores y sus cooperativas. Las cooperativas crean una conexión entre los productores y los consumidores, empoderan a los agricultores y anticipan las necesidades de los consumidores”.

El próximo foro empresarial de Cogeca será en Valencia, en marzo, y se centrará en “Los jóvenes agricultores y las cooperativas del futuro”.

De la primera raíz al último fruto, Kenogard mejora sus cultivos con...

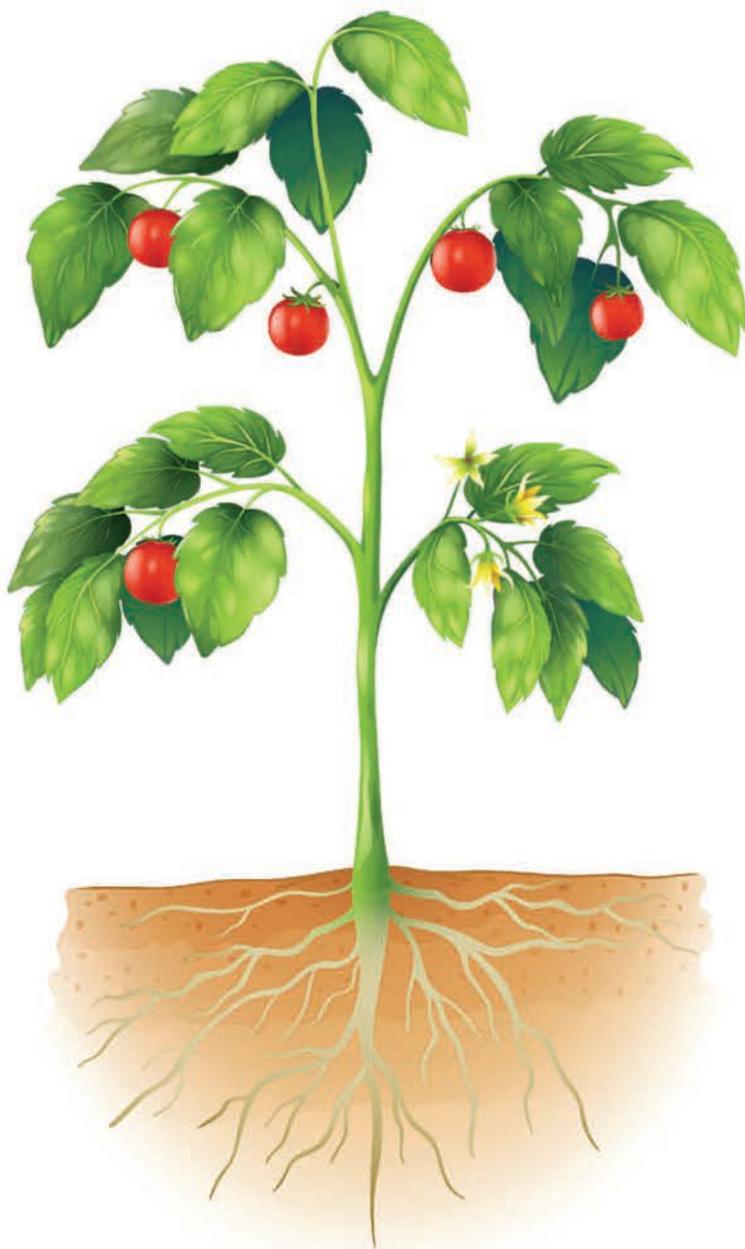
KARENTOL® EXPERT

El corrector de carencias eficaz por naturaleza, que aporta Micronutrientes por la vía rápida



ENRAIGARD®

Enraigard, el bioestimulante radicular biosintético, que fortalece sus cultivos desde la raíz



KARENTOL® EXPERT y ENRAIGARD®
Soluciones que dan fruto

 **KENOGARD**
CULTIVAMOS LA INVESTIGACION • 研究深耕
www.kenogard.es

Informe Técnico

Fertilización eficiente para cultivos de invernadero



Rhizovit Excelis es un fertilizante líquido activado de Timac AGRO, empresa líder en el sector de los fertilizantes especiales en España, que lleva desde 1908 ofreciendo a los agricultores soluciones pioneras y muy tecnificadas en el ámbito de la nutrición vegetal.

Rhizovit Excelis es uno de los productos estrella de la compañía, que responde y soluciona la problemática actual en la agricultura bajo plástico. Este producto es tan eficiente debido a su triple efecto activador y equilibrios N-P-K adaptados a la fertirrigación para cultivos de Invernadero.

1.- ACTIVACIÓN DEL SUELO

Complejo activador de carácter metílico, (ácidos metilpolicarboxílicos), con **efecto “starter” de la vida microbiana** produciendo también un **importante aumento de la fracción asimilable de nutrientes**.

Su efecto es de gran importancia para las plantas ya que actúa directamente sobre:

- La síntesis y liberación de sideróforos (aumento de la asimilación de hierro y otros nutrientes).
- La síntesis de fitorreguladores que actúan sobre el desarrollo y funcionalidad de la raíz.

2.- ACTIVACIÓN DE LA RAÍZ

Un complejo activador patentado **HTB** de todo el sistema radicular, que actúa potenciando tanto los mecanismos de asimilación y transporte de nutrientes así como su posterior translocación y metabolización en el interior de la raíz.

- **Modifica la relación Putrescina/Etileno** en la raíz, garantizando la emisión de raíces nuevas y un menor envejecimiento de la misma.

- **Incremento en raíz de la actividad enzimática ATPasa y PEP carboxilasa**, lo que permite un menor gasto energético en la asimilación y transporte de nutrien-

tes entre membranas y un importante aumento en la actividad fotosintética y metabólica de la planta.

3.- ACTIVACIÓN DEL EQUILIBRIO DE NITRÓGENO

Un complejo activador del equilibrio de las formas nitrogenadas en el suelo, **COMPLEJO LCN**. Este complejo facilita la estabilización de formas mixtas de nitrógeno, (equilibrios de nitrógeno nítrico y amoniacal), que a su vez, permite un mejor desarrollo y nutrición de la planta disponiendo de nitrógeno útil durante más tiempo.



TRIPLE EFECTO ACTIVADOR

Como consecuencia del triple efecto activador se produce en la Rizosfera y la Planta:

- Aumento de la fracción asimilable de nutrientes.
- Potenciación de los mecanismos de transporte y asimilación.
- Potenciación de la circulación interna de P y micros.
- Nitrógeno disponible para la planta durante más tiempo.
- Mayor desarrollo de raíces y más activas durante más tiempo.
- Mayor contenido de azúcares en fruto.
- Frutos más consistentes y con mejor conservación.

Si estás interesado/a en recibir asesoramiento técnico sobre este producto, por favor, contacta con el asesor técnico de Timac AGRO **Eugenio Durán** – 618885739 / Email: eduran@nexo.timacagro.es





Cultivando la innovación

Desde nuestros orígenes en 1908, en Timac AGRO somos especialistas en nutrición vegetal y animal; creando productos de alto valor añadido que son fruto de la investigación más puntera. Todo ello nos ha llevado a ser la empresa líder de ventas de fertilizantes especiales en España.

Nuestro proyecto de innovación busca soluciones sostenibles que cuiden el entorno y contribuyan a rentabilizar las explotaciones agrícolas y ganaderas.



@timacagroespaña • www.timacagro.es

Berries

15.000 temporeras marroquíes para el campo onubense

ESTIMACIONES HECHAS POR FRESHUELVA

La Asociación de Productores y Exportadores de Fresas de Huelva (Freshuelva) estima en unas 15.000 trabajadoras con contratos de origen de Marruecos, las que vendrán para la campaña de recogida de los frutos rojos.

Rafael Domínguez, gerente de Freshuelva, comentaba que esta cifra es la prevista y así se determinó en la reunión que mantuvieron en Huelva los gobiernos de España y de Marruecos sobre la tramitación de trabajadoras marroquíes para la temporada.

Domínguez recordó que en la reunión, a la que asistieron el director general de Migraciones del Ministerio de Trabajo, José Alarcón; el secretario general del Ministerio de Trabajo de Marruecos, Noureddine Benkhalil; la subdelegada del Gobierno, Manuela Parralo, y el delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Huelva, Francisco José Romero, además de agentes sociales, se habló de un cupo similar a la campaña anterior, que fue de unas 15.000 trabajadoras, teniendo en cuenta las hectáreas de cultivo y las necesidades de mano de obra que han trasladado los empresarios, aunque todavía quedan por valorar las ofertas que lleguen al Servicio de Empleo Andaluz.

Las temporeras llegaron de forma escalonada y con el compromiso de retornar a Marruecos una vez terminado el trabajo.

5.000 más

El Gobierno de Marruecos ha avanzado que tramita enviar a España a 20.000 temporeras para la recogida de la fresa y los frutos rojos, según anunció el Ministro de Empleo, Mohamed Yatim, tras reunirse con la Agencia Nacional de Empleo (Anapec), encargada de la selección de las candidatas. Esta cifra supone un aumento de 5.000 temporeras con respecto a la campaña de 2018. Del total hay más de 8.000 mujeres repetidoras.

El objetivo de la campaña de contratación es “un trabajo decente” donde se cumplan ciertas “garantías en la selección, el alojamiento, las condiciones de trabajo y el seguimiento”, cuestiones todas consensuadas con la parte española.

España y Marruecos han introducido varias novedades respecto a la pasada campaña para que se desarrolle en las mejores condiciones posibles, a fin de que no se repitan los problemas que se produjeron, unos cambios para facilitar todo el proceso, desde la preparación hasta su finalización, para que la campaña de inmigración sea “ejemplar, segura y ordenada”.

Entre ellas destacan las campañas de sensibilización



como la que lleva a cabo Marruecos a través de vídeos que muestran a las mujeres las condiciones de trabajo, sus derechos y obligaciones.

Del lado español se trabaja en ciertos aspectos como el refuerzo de mediadores de la Junta de Andalucía para que las temporeras puedan contactar con ellos cuando tengan problemas y así recibir información y asistencia en caso de necesidad.

El regreso de las trabajadoras a su país de origen es un tema que preocupa a los dos gobiernos y para ello se ha puesto en marcha un plan de acción que permite a las que vuelven poder obtener un permiso de residencia después de cuatro campañas seguidas, lo que convertirá esta operación en un “modelo de la emigración circular”. Habitualmente el 90% de las trabajadoras vuelven a Marruecos.

Sin embargo, en la pasada temporada unas 2.500 optaron por no regresar a su país. Según reconocieron varias fuentes españolas y marroquíes que asistieron al proceso de selección, la tardanza en lanzarse la operación y las prisas con las que se seleccionó a las candidatas y se preparó su viaje, hizo que las condiciones para la elección de las trabajadoras no se cumpliera.

Las condiciones eran ser mujer menor de 40 años, casada y con hijos menores de 14 años a su cargo, todo ello pensado precisamente para disuadir de la tentación de dejar atrás su país y quedarse en España.

España y Marruecos trabajan también en mejorar las condiciones de vida, tanto en el aspecto de alojamiento como sanitario, así como con programas culturales para hacer más llevadera su estancia.

La Administración andaluza ha anunciado que realizará un seguimiento a través del Foro de la Inmigración, conjuntamente con las organizaciones sociales, para conocer en todo momento la situación real de las trabajadoras y así tener una campaña tranquila.

De interés

Visto bueno para el nuevo reglamento de fertilizantes

BAJANDO EL LIMITE DE CADMIO EN FERTILIZANTES FOSFATADOS

Los representantes permanentes de los estados miembros de la Unión Europea han aprobado recientemente el acuerdo al que llegaron los negociadores del Parlamento y del Consejo sobre la nueva propuesta de normativa sobre fertilizantes.

Uno de los puntos más preocupantes era el referente al límite de cadmio en los fertilizantes fosfatados. Se ha acordado bajar de los actuales 90 mg de cadmio/kg de e P205 a 60 mg/kg a partir de la fecha de aplicación del reglamento (es decir, tres años después de su entrada en vigor) en los fertilizantes fosfatados con el marcado CE. Inicialmente, el Parlamento Europeo quería una reducción progresiva del límite para llegar a 20 mg/kg en dieciséis años.

También se ha acordado incluir una cláusula de revisión, con el fin de que la Comisión Europea revise los valores límite para evaluar la viabilidad de reducirlos, cuatro años después de la fecha de aplicación de las nuevas normas, es decir, años después de la entrada en vigor.

Asimismo, se ha decidido una etiqueta voluntaria de "Bajo contenido de cadmio (Cd)" o similar o una representación visual a tal efecto para el producto fertilizante que tiene un contenido de cadmio inferior a 20 mg/kg.

También se apoyan los incentivos suficientes para desarrollar tecnologías para quitar el cadmio y para manejar los desechos peligrosos ricos en cadmio por medio de recursos financieros.

Impulsar el uso de fertilizantes orgánicos y basados en residuos

Las normas vigentes de la Unión Europea sobre fertilizantes cubren principalmente los fertilizantes convencionales, normalmente extraídos de minas o producidos químicamente. El acuerdo alcanzado promueve un mayor uso de materiales reciclados para producir fertilizantes, lo que ayudaría a desarrollar la economía circular y reduce la dependencia de nutrientes importados.

Además, que se facilite el acceso al mercado para fertilizantes orgánicos innovadores, que darían a los agricultores y consumidores una opción más amplia y promoverían la innovación verde y que se establecieran criterios de calidad, seguridad y medioambientales a nivel de la Unión Europea para los fertilizantes "UR", es decir, aquellos que pueden comercializarse en todo el mercado único de la UE).

Próximos pasos

El proyecto de Reglamento tendrá que ser adoptado formalmente por el Parlamento Europeo y el Consejo. Entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea. Empezará a aplicarse a los tres años de su entrada en vigor.

Previsiones meteorológicas para el mes de Enero en Andalucía

Las temperaturas para el mes de enero serán las normales para esta época del año, si bien habrá repuntes con más frío de lo normal, mientras que la lluvia no empezará hasta mediados de mes.

Entre los días 4 y 8 del mes la Comunidad vivirá una promedio más frío de lo normal, con máximas de 10 y 15 grados y mínimas entre 1 y 9, con clima mayormente seco.

Del 15 al 20 de enero las temperaturas estarán cerca de lo normal con máximas de 12 a 19 grados y mínimas de 4 a 11. Por otro lado se esperan lluvias en toda Andalucía.

Los últimos días del mes las temperaturas volverán a ser inferiores a lo normal, con máximas de 10 a 18 grados y mínimas de -2 a 7. Las lluvias podrán aparecer por el este.



Desde las emociones

La pertenencia, un sentido necesario

Pertenecer, es ser propiedad de una persona. Formar parte [una persona o una cosa] de un conjunto o grupo. El ser humano es un ser social, por naturaleza, y tiende como otros seres vivos a la pertenencia. Eso hace que nos socialicemos, que nos desarrollemos como individuos, que crezcamos y que fortalezcamos la autoestima.

Es esencial para construir **la identidad y la subjetividad** como personas. Tendemos a pertenecer a grupos sociales a los que consideramos afines, en aficiones, en valores, en costumbres, etc.

A nivel social, la pertenencia es la circunstancia de formar parte de un grupo, una comunidad u otro tipo de conjunto. Esta circunstancia nos lleva a sentir satisfacción por ese hecho en sí, e incluso a sentirnos orgullosos del grupo.

A través de la pertenencia desarrollamos la consciencia del grupo, la consciencia de los otros por lo que nuestro desarrollo empático puede verse fortalecido. No siempre es así. Siempre debemos recordar que “bueno o malo ya se verá”. Lo bueno o lo malo dependerá de las consecuencias y del uso que se haga de ello. Ya decía Aristóteles que **la mayor de las virtudes es la MESURA, la MEDIDA**. Cualquier virtud puede convertirse en un defecto. Y al contrario.

Construir nuestra identidad a través de la pertenencia a un grupo puede llegar a ser pernicioso. Pongamos un ejemplo que os va a sonar.

El charnego es la persona que ha emigrado a Cataluña procedente de una región española de habla no catalana. No utilizo aquí el término con un carácter despectivo, sino para definir a ese grupo de personas, muy numerosas hoy en esa autonomía que hoy polemiza con el resto de

España sobre su independencia. Por mi conocimiento y por las noticias que llegan de allí, hay dentro de esa tendencia a la independencia, a la diferenciación, un núcleo de charnegos muy importante. Personas que llegaron a Cataluña, muy jóvenes o incluso que nacieron

allí, después de que sus padres llegarán a trabajar buscando una vida mejor. Estas personas se encuentran sin identidad, en muchos casos. La necesidad de sentirse catalanes y de que los catalanes los vean como uno más de su grupo, hace que tengan que probar y probarse que son eso, catalanes, y esa necesidad hace que tengan que ser más activistas en la lucha hacia la independencia. Desde fuera, desde el resto de España son bastante más criticados en esa actitud que un catalán de los de generaciones, de los de “pura cepa”. Es esa necesidad de pertenencia y de identidad lo que les lleva a rozar la irracionalidad en



Desde las emociones

sus posiciones. En ese tipo de grupos, es mucho más fácil lanzar en primera línea a los que deben demostrar ser lo que quieren ser dentro de la comunidad a la que quieren pertenecer, sin que duden; que a los que ya lo tienen integrado; y que nadie puede tener duda de su pertenencia. Tener un apellido catalán, podría no poner en duda su catalanidad.

Curiosamente y estudiando los apellidos catalanes, resulta que los más numerosos no son: Puigdemont, Junqueras o Turrul; sorprendentemente los 25 apellidos que más se repiten en toda Cataluña son de origen distinto al catalán: García, Martínez, López, Sánchez, Fernández... En ese orden los cinco más numerosos. Está claro que Cataluña se nutrió durante decenas de años, de personas venidas de otras tierras, personas que ayudaron a que esa región fuera lo que hoy es.

*Tenemos que mirarnos a nosotros mismos, en Almería existe una población muy importante de personas que no son de raíz andaluza, y que esos movimientos migratorios harán algún día que ocurra una tendencia parecida, que un marroquí, senegalés, ruso, etc, de segunda generación tenga que buscar ese **sentido de pertenencia**. Y esto es algo que deberíamos reflexionar y trabajar para que la integración, la identidad y la pertenencia se produzcan de forma natural, sin enfrentamientos de ningún tipo. Será esta o debería ser una labor de todos, padres, escuelas, organizaciones y por supuesto, de los políticos, aunque yo perdí la confianza en esta clase social que debería ser ejemplo.*

*Considero que deberíamos trabajar el hecho de que la **pertenencia a un grupo** no nos lleve a situaciones irracionales, solo por el hecho de **pertenecer**. Otro ejemplo claro está en el deporte, en el fútbol, donde alguien puede trans-*

*formar su personalidad cuando está defendiendo los colores de su equipo, y la euforia por la victoria o la ira por el fracaso lleva a la violencia. Lo vivimos todos los años en las ciudades donde se produce la victoria del equipo. La euforia de la victoria lleva al disparate de realizar daños que a veces, son irreversibles. A través de la alegría incontrolada, llegamos a la euforia desatada, y no entender que en ese estado no vale todo, destrozarse mobiliario urbano, reírnos del contrario, y aquí **aparece la falta de EMPATÍA**.*

*Otra reflexión importante sería pensar en cuáles son las razones que nos llevan a algunos a no tener un sentido de pertenencia fuerte y a otros a necesitarlo imperiosamente. Aquí creo que juega un papel primordial el **AUTOCONOCIMIENTO** y la **AUTOESTIMA**.*

Y por último, y como reflexión, si estamos en grupos distintos porqué asumimos roles distintos. Si eres independentista catalán, asumirás un rol; pero si vienes a un grupo o peña de flamenco asumes otro. En cada lugar asumimos un rol, en función de lo que busquemos. Y si nos dieran a elegir. ¿Cuál sería lo que prevalecería? Quizás nuestros valores nos indicarían ese orden de importancia para nosotros.

*José Luís Mellado Vergel
Responsable del Dpto. de la Felicidad
de León y Vergel*

Situación del campo

PONIENTE ALMERIENSE / COSTA DE GRANADA PLAGAS

CULTIVOS	PULGON	MOSCA BLANCA	TRIPS	ORUGA	VASATES	TUTA
TOMATE	VERDE	NARANJA	ROJO	VERDE	ROJO	ROJO
PEPINO	NARANJA	NARANJA	ROJO	NARANJA	VERDE	VERDE
PIMIENTO	VERDE	VERDE	ROJO	NARANJA	VERDE	VERDE
CALABACIN	ROJO	NARANJA	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE
BERENJENA	VERDE	NARANJA	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE
JUDIA	VERDE	VERDE	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE
MELON	VERDE	VERDE	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE
SANDIA	VERDE	VERDE	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE

ENFERMEDADES

CULTIVO	MILDIU	OIDIO	BOTRITIS	ENF. DE CUELLO	Niveles de Riesgo
TOMATE	VERDE	NARANJA	NARANJA	VERDE	
PEPINO	ROJO	VERDE	NARANJA	VERDE	
PIMIENTO	VERDE	NARANJA	NARANJA	VERDE	
CALABACIN	ROJO	NARANJA	VERDE	VERDE	
BERENJENA	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
JUDIA	VERDE	VERDE	VERDE	NARANJA	
MELON	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
SANDIA	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	

LEVANTE ALMERIENSE (cultivo mayoritario)

PLAGAS	PULGON	MOSCA BLANCA	TRIPS	ORUGA	VASATES	TUTA	ARAÑA ROJA
TOMATE	VERDE	NARANJA	ROJO	VERDE	NARANJA	NARANJA	VERDE
CALABACÍN	NARANJA	NARANJA	ROJO	VERDE			VERDE
VIRUS Y ENFER.	MILDIU	OIDIO	BOTRITIS	ENF. DE CUELLO	VIRUS	ALTERNARIA	
TOMATE	VERDE	NARANJA	VERDE	NARANJA	VERDE	NARANJA	
CALABACÍN	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	NARANJA	VERDE	

MÁLAGA

	ÁCARO CRISTALINO	R. NECATRIX	PHYTOPHTHORA	COCHINILLA	PULGÓN	OIDIO	FUSARIUM	P. SYRINGAE
AGUACATE	VERDE	ROJO	ROJO					
MANGO				VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	ROJO

CÓRDOBA, JAÉN Y GRANADA INTERIOR

	PRAIS	MOSCA	BARRENILLO	EUZOPHERA
PLAGAS	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE
ENFERMEDADES	ROJO	NARANJA	ROJO	VERDE
	REPILO	TUBERCULOSIS	ACEITUNA JABONOSA	VERTICILOSIS

TU COOPERATIVA TE

AYUDA A AHORRAR

EN TU FACTURA DE LA LUZ



SUCA

**PUNTO DE
CONFIANZA
CONTRATA
→ AQUÍ ←**

... y AHORRA en tu
FACTURA DE LA LUZ

SUCA Energía

EN SUCA ENERGÍA, NO SOLO COMERCIALIZAMOS ELECTRICIDAD,
TE AYUDAMOS A AHORRAR EN TU FACTURA DE LA LUZ.



+ Información

- Tu Cooperativa de Confianza
- www.energia.gruposuca.com
- 900 10 27 07 · 950 20 31 70

SUCA
Sociedad Cooperativa Andaluza

Formación

Coprohñijar forma a sus trabajadores

CENTRÁNDOSE EN EL FACTOR HUMANO

“El factor humano debe encontrarse en óptimas condiciones para el trabajo, diseñando así empresas saludables”, fue la base de la ponencia que José Luis López, cofundador y CEO de Wellandco, ofreció a los asistentes a la charla de formación y posterior cena que la cooperativa Coprohñijar dio a todos sus trabajadores.

Casi doscientas personas estuvieron presentes en este acto que fue presentado por Juan Segura, presidente de esta cooperativa nijareña, que aprovecha las fechas navideñas para reunir a todos los que forman la empresa.



De interés

Jubilación de Eduardo Villegas, trabajador de Campoadra

EN LA CENA DE NAVIDAD

El pasado 1 de diciembre la cooperativa Campoadra celebraba la cena de Navidad con sus trabajadores, marco en el que aprovecharon para homenajear al trabajador Eduardo Villegas Vázquez, cuya trayectoria profesional ha

estado siempre ligada a las instalaciones de riego por goteo, estando al frente de dicho departamento. Con su jubilación se va uno de los pilares fundamentales de este departamento, y como indican desde Campoadra, "se jubila un gran profesional y una magnífica persona".



Los productos naturales necesitan un envase natural



FÁBRICA DE ENVASES DE MADERA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

cuidamos la naturaleza



E V 008

Pol. Ind. Cotes - C/ Llauradors, 12
Tel.: (96) 248 22 21 • Fax: (96) 248 23 56
46680 ALGEMESI (Valencia)
e-mail: faense@faense.com

Pongamos que hablo de vivir

En el estudio no existe la saciedad, como bien decía Erasmo de Rotterdam, evidentemente cada paso dado no ha de ser en balde, hoy en día, el ánimo descubridora, el conocimiento, todo lo que nos lleve hacia algún lugar distinto del cual partimos es interesante desde cualquier ángulo que se observe. Puesto que estamos en esto para aprender siempre, para errar y volver a errar, mejor equivocarse intentándolo que no morir en el intento, en el riesgo está el placer, dijo el intrépido.

En la agricultura no existen las verdades inmutables, en casi ningún aspecto cotidiano de nuestro devenir están presentes, la verdad, pero al tema. Hace unos días comentaba con uno de nuestros socios lo curioso de este caso, dentro de un mismo olivo cogimos unas aceitunas, y para nuestra sorpresa encontramos una enorme variación de colores de la misma, desde el verde intenso de la inmadurez del fruto, al morado oscuro casi negro, diría yo, que en teoría nos dice que el fruto ya está maduro, y lo más curioso, cómo digo, todas provenían del mismo árbol.



Esto nos deja entrever la dificultad que afronta el agricultor con respecto a la toma de la más crucial decisión a la cual ha de enfrentarse a lo largo de todo un año, cuando comenzar la recolección de su aceituna basándose en el punto óptimo del fruto para ser recolectado, de manera que acertar con el momento resulta muy complicado, eso es indudable.

La maduración del fruto, que por cierto es como debe ser tratada la aceituna como un fruto, y por ende el aceite como su zumo, depende de muchos factores: climatológicos, fenológicos del propio olivo, poda, carga del árbol, abonados, etc., evidentemente como decíamos anteriormente, dentro de un mismo olivo, no todas la aceitunas poseen el mismo contenido de aceite, lo venimos a indicar como rendimiento graso de una aceituna.

Tenemos datos de campo de años anteriores ofrecidos por la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, que nos dan valores realmente interesantes referidos a este hecho, dentro de un mismo árbol, la aceituna ubicada en la parte central (como se le conoce en el argot, entre-seno

Opinión

del olivo) dio un resultado de 21 % de rendimiento graso (peso 100 frutos: 244,5 gr), sin embargo la aceituna ubicada en las ramas de la cima de la copa, junto a sus laterales (por cierto es la que más cantidad de sol recibe y mejor se coge con vareador mecánico o manual), resultó dar un 26 % de rendimiento graso (peso 100 frutos: 328,1 gr).

Este hecho pone de manifiesto y viene a refrendar la gran disparidad que podemos encontrar en un mismo olivo, por cierto por aclarar conceptos y conocer un poco más del proceso, las cooperativas o almazaras “pagan” a sus agricultores en aceite a partir de la aceituna que ellos entregan, se entiende como rendimiento graso la grasa que contiene la aceituna, referido en porcentaje, los laboratorios con los que trabajamos analizan el rendimiento graso total, es decir, dan como resultado la grasa total que contiene la aceituna.

Se puede determinar por tanto el momento ideal de recolección analizando periódicamente distintos parámetros que según los valores obtenidos en las pruebas de laboratorio, nos dicen que, una vez se acercan a un valor determinado, hallaremos el cenit de la madurez del fruto. Estos parámetros son los siguientes, rendimiento graso total sobre muestra húmeda (a partir del 20%), rendimiento graso sobre muestra seca (a partir del 45%), humedad de la aceituna (menor del 55%). Tres valores básicos que un agricultor olivarero debe conocer y manejar al dedillo antes de comenzar con su cometido.

Para conocer la dimensión del proceso, hemos de mencionar que existe un proceso de llenado de aceite especialmente en la pulpa (mesocarpio de la drupa) que junto con el hueso (endocarpio) constituye el fruto; el mismo comienza desde un momento determinado del desarrollo ini-

cial del fruto posterior al endurecimiento de hueso y acaba cuando la aceituna ha llenado todas las vacuolas de las células de parénquima del mesocarpio, destinadas a este elemento de reserva y que coincide con el cambio de color externo e interno del fruto.

Por tanto, todo lo indicado da idea de la trascendental importancia que tiene acertar con este momento óptimo de recolección, como vemos hay que tener en cuenta múltiples factores, evidentemente buscamos no perder potencial de aceite por hectárea y por otra parte, si nos retrasamos perderemos calidad de aceite y podemos provocar el fenómeno conocido como vecería. En fin, como se suele decir, el diablo se esconde en los detalles, y en este caso dirimen entre el éxito y el fracaso de la operativa.

José Antonio Carbonero Fernández
Técnico de la Cooperativa
Nuestra Señora de Luna

Actividades Sociales

Costa de Níjar reúne a sus socios en una comida

Y HOMENAJEA A TRES JUBILADOS

La Sociedad Agrícola de Transformación Costa de Níjar celebraba el pasado día 1 una comida de convivencia con sus socios y familiares, a la que también asistieron numerosas autoridades, como el consejero de Agricultura, Rodrigo Sánchez, a quien vemos en la imagen de la derecha acompañado por la Junta Rectora.

En el transcurso de la misma se rindió homenaje a tres socios que se han jubilado este año, Antonio Llamas García, José Nieto Nieto y Dolores Moreno Ortiz, a quienes se les entregó una placa conmemorativa y que vemos en la imagen de abajo con el consejero, el presidente de Costa de Níjar, Antonio García Morante y la alcaldesa de Níjar, Esperanza Pérez.



Actividades Sociales

Ángel, Aurora y Natalia ganan el Concurso de Dibujo de SUCA

EN SU XX EDICIÓN

Un año más se ha celebrado el concurso de dibujo "Agricultura y Navidad", organizado por el Comité Social de SUCA, alcanzando ya su vigésima edición. De entre todos los participantes, aquellos que quedan en primer lugar de cada una de sus categorías, son con los que se hacen los crismas para felicitar la Navidad desde SUCA.

Premiados

Este año en la primera categoría, comprendida entre los tres y los seis años, resultaron ganadores Ángel Gómez Higuera, de 6 años, participando por la cooperativa Nuestra Señora de Luna; en segundo lugar Izán López Fernández, de 5 años, participando por la cooperativa Consumomar, y en tercer puesto Clara Abad Campuzano, de 6 años, participando por la cooperativa murciana Cota 120.

En la categoría de siete a nueve años, el primer premio fue para Aurora Campaña Cáceres, de 9 años, de la cooperativa Santa Ana del Salar, Granada, en segundo puesto Rafael Domínguez Cazorla, de 9 años y de Trops, seguido de Roberto López Fernández, de 8 años y de Consumomar.

En la última categoría de los diez a los doce años quedó en primer puesto Natalia Manzano Puga, de 11 años, y que participó por Granada La Palma. A ella se siguió Inmaculada Navarro García, de 10 años por Cota 120 y en tercer lugar Luis Alberto Mota López, de 12 años, de Granada La Palma.

Desde aquí dar las gracias a todos los niños participantes, y animarlos a que lo sigan haciendo.



Dibujo de Aurora Campaña Cáceres, de 9 años



Dibujo de Ángel Gómez Higuera, de 6 años



Dibujo de Natalia Manzano Puga, de 11 años

A fuego lento

Nuevo año, nuevos propósitos y nuevas recetas. La vida es eso, apoyarse en el pasado, en las tradiciones, para avanzar en lo nuevo. Y la comida es vida. En A Fuego Lento empezamos con tres recetas muy diferentes entre sí y todas nuevas. ¿Nos acompañáis?

ENSALADA VERDE DE QUINOA Y GAMBAS

A esta especie de cereal venido de Los Andes americanos que es la quinoa, no dejan de salirle variaciones. En A Fuego Lento lo usamos sobre todo como base para muchas ensaladas. O rellenos, como la berenjena del mes pasado. Y si os ha sobrado alguna gamba de las fiestas, que lo dudamos, ya tenéis lo fundamental. El resto del plato lo ponen todas las verduras de nuestra tierra.

Ingredientes (para 4 personas):

- 75 gr de quinoa
- Un puñado de gambas
- Un calabacín
- Un aguacate
- Unos rabanitos
- Una bolsa de canónigos y rúcula
- Queso tipo feta en cubos
- Nueces
- Aceite de oliva virgen extra y sal

Preparación:

Lo primero será cocer la quinoa. No tiene ningún misterio, lo haremos a fuego medio unos 25 minutos con una pizca de sal. Cuando la veamos entera, pero cocida, retiramos

del fuego, escurrimos y reservamos.

Mientras se cuece, podemos preparar el resto de ingredientes. Lavamos y cortamos en rodajas el rábano, hacemos lo mismo con el calabacín y cortamos el aguacate en tiras. Pelamos y descabezamos las gambas (guardad las cabezas para hacer un caldo otro día).

En una sartén, calentamos un buen chorreón de un buen aceite de oliva y doramos el calabacín un par de minutos y retiramos. En ese mismo aceite, doramos las gambas. Ya solo queda montar el plato. Ponemos de base la quinoa y rodeándola, la rúcula y los canónigos, las nueces peladas, el rabanito y el calabacín. Coronamos con las gambas y el queso.



JAMONCITOS DE PAVO AL HORNO CON VERDURAS

Por si no comisteis pavo por Navidad, algo que no es muy habitual en nuestra tierra, aquí tenéis una receta con pavo y verduras muy sabrosa y sana.

Ingredientes (para 4 personas):

- Cuatro jamoncitos de pavo
- Una cebolla grande
- Un pimiento verde y otro rojo
- Media cabeza de ajos
- Un vaso grande de vino blanco
- Una cucharada de romero, otra de pimienta y otra de tomillo
- Aceite de oliva virgen extra y sal

A fuego lento

Estas recetas han sido elaboradas por el equipo de para la revista de SUCA

a FUEGO LENTO

Preparación:

Empezaremos precalentando el horno a 200°. Mientras alcanza la temperatura podemos ir pelando y cortando la cebolla, en tiras el pimiento y en láminas unos seis ajos.

Ponemos todo en una bandeja de horno, salamos los jamoncitos y los dejamos sobre las verduras, espolvoreamos

con las especias y sal al gusto. Lo rociamos todo con el vino blanco y completamos con un buen chorreón de aceite de oliva. Y al horno a 200°.

A la media hora o así, le daremos la vuelta a los jamoncitos y dejamos hacer otros 40 minutos, ojeando de vez en cuando y cuidando de que no se queden sin nada de caldo. Cuando los veáis bien dorados pero enteros, ya estarán listos.

GELATINA DE CAVA Y CHOCOLATE BLANCO CON FRAMBUESAS

Ha sido uno de los postres que han triunfado en los pedidos de las pasadas navidades. Su nombre ya indica que es un postre para ocasiones especiales. Nosotras os decimos cómo hacerlo, pero el cuándo es cosa vuestra. No es una receta fácil, pero el resultado es espectacular. Ahh, y gracias a los de postresconestilo.com por la receta.

Ingredientes: (para 8 personas)

- 400 cl de cava
- 300 gramos de chocolate blanco
- 190 gr de azúcar
- 300 gr de nata para montar
- 100 gr de nata para cocinar
- 50 gr de yema de huevo
- 30 gr de gelatina
- Un puñado de frambuesas

Preparación:

Para esta receta vamos a necesitar un buen peso y un termómetro de cocina. Si nos pasamos con las medidas, no habrá postre. Mientras hidratamos las hojas de gelatina en agua fría, mezclamos en una jarra el cava con 150 gramos del azúcar, el resto lo reservamos. Ecurrimos y secamos la gelatina y fundimos 20 gr en el microondas. Mezclamos con el cava.

Colocamos cuatro o cinco frambuesas frescas (que para eso es temporada) en cada vasito y rellenamos con el cava hasta la mitad de la copa. Lo dejamos en la nevera pero inclinados, para que gelifique en diagonal, como se ve en la fotografía. ¿Cómo? Idead la manera. Aprovechando las rejillas, por ejemplo.

Mientras se enfría y cuaja la gelatina, hacemos la mousse

de chocolate blanco. Para eso, calentamos la nata hasta los 90°. Mientras, mezclamos las yemas con el azúcar que habíamos reservado. Cuando la nata llegue a los 90°, retiramos del fuego y la vamos incorporando a las yemas poco a poco y removemos. Pasamos la mezcla de nuevo al cazo y ponemos a calentar a fuego suave, removiendo procurando que no pase de 84°, si lo hace, nos quedamos otra vez sin postre. Hay termómetros de cocina que nos ayudan a controlarla.

Cuando empiece a espesar, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado, al mismo tiempo lo vamos colando. Añadimos el resto de la gelatina tibia y removemos y mezclamos bien con las varillas hasta que el chocolate se funda completamente. Queda otro paso delicado: con una potente batidora o robot con varillas, emulsionamos la mezcla hasta que veamos que queda homogénea.

Dejamos enfriar, mientras montamos la nata en un bol pero sin llegar a hacerlo del todo y guardamos en la nevera. Cuando la mezcla esté a 33°C, sacamos la nata de la nevera y la vamos añadiendo poco a poco con movimientos envolventes. Por último, metemos la mousse en una manga pastelera, rellenamos las copas y volvemos a poner en frío hasta que cuaje.



Actividades Sociales

SUCA celebra la Navidad con sus trabajadores



La gran familia que es SUCA celebraba su comida de Navidad el pasado 15 de Diciembre, creciendo cada año, lo que muestra la buena salud de la empresa. A lo largo del reportaje fotográfico podréis conocer a los trabajadores y a

los rectores, despidiendo a unos y dando la bienvenida a otros, además de celebrar los 25 años en la empresa de nuestra querida Francis.

Todos los que hacemos SUCA os deseamos desde aquí una muy Feliz Navidad!!!!!!



Actividades Sociales



COOPERATIVAS

		TELEFONO	FAX
SUCA	www.gruposuca.com		
SUCA	GRANADA www.gruposuca.com	950 58 18 70	950 58 18 68
SUCA	HUELVA www.gruposuca.com	958 51 30 02	958 51 13 52
COOP.	ACEITES FUENTES DE CESNA www.gruposuca.com	959 65 72 00	959 65 72 01
COOP.	AGRÍCOLA DE ESTEPONA www.cooperativaestepona.es	958 34 87 80	958 34 87 80
COOP.	AGROLACHAR www.agrolachar.com	952 80 00 25	952 80 00 25
S.A.T.	AGROLEVANTE www.citricosagrolevante.es	958 45 74 32	958 45 74 24
COOP.	AGROMESIA www.gruposuca.com	950 47 17 50	950 13 53 96
COOP.	ARROYO GRANDE www.gruposuca.com	958 44 44 24	958 44 44 24
COOP.	BALERMAMAR www.gruposuca.com	959 34 01 42	959 34 02 48
COOP.	BEDMARENSE www.cooperativabedmareense.com	950 60 62 03	950 40 77 28
COOP.	BIOSABOR www.biosabor.com	953 76 00 57	953 76 00 57
COOP.	BIOTEC FAMILY www.biotecfamily.com	950 36 79 21	950 36 71 15
COOP.	C.A.B.A.S.C. www.cabasc.com	950 52 52 82	950 10 62 14
COOP.	CAMPOADRA www.campoadra.com	950 40 61 00	950 40 65 25
COOP.	CAMPOROQUETAS www.camporoquetas.com	950 40 08 05	950 56 82 18
COOP.	CAMPOSOL www.gruposuca.com	950 34 07 64	950 34 90 88
COOP.	CASUR www.casur.com	950 57 31 31	950 57 31 35
COOP.	CENTRO SUR www.centro-sur.es	950 30 60 00	950 30 60 17
COOP.	COHORSAN www.cohorsan.es	958 33 20 20	958 33 25 22
S.A.T.	CONDADO DE HUELVA www.condadodehuelva.es	950 53 60 08	950 53 61 56
COOP.	CONSUMOMAR www.consumomar.com	959 41 62 87	959 41 62 93
COOP.	COPROHNIJAR www.coprohnijar.com	950 33 81 85	950 32 70 17
COOP.	COSTA DE HUELVA www.costadehuelva.es	950 36 60 15	950 36 60 89
S.A.T.	COSTA DE NIJAR www.costanijar.com	959 36 01 36	959 36 01 50
COOP.	COTA 120 www.gruposuca.com	950 36 61 36	950 36 62 60
COOP.	EL ALCAZAR www.cooperativaelalcazar.com	968 58 75 94	968 58 76 45
COOP.	EL GRUPO www.elgrupo-sca.com	953 74 03 11	953 74 14 70
COOP.	ESPARRAGOS DE GRANADA www.esparragodegranada.com	958 83 01 46	958 65 62 87
COOP.	EUROPEOS www.scaeuropeos.com	958 51 30 61	958 51 30 20
S.A.T.	EUROSOL www.eurosol.es	956 12 65 29	956 12 65 29
COOP.	FERVA www.ferva.com	950 55 54 96	950 55 71 95
COOP.	FRESAFLOR www.gruposuca.com	950 60 33 07	950 60 34 33
COOP.	FRESLUCENA www.gruposuca.com	959 38 75 05	959 38 75 91
COOP.	FRUTOS DEL CONDADO www.frutosdelcondado.com	959 50 13 18	959 50 13 19
COOP.	GRANADA-LA PALMA www.lapalmacoop.com	959 41 27 27	959 41 27 78
		958 62 31 75	958 62 32 00

COOPERATIVAS	LOCALIDAD	TELEFONO	FAX
COOP. GRANAGENIL www.gruposuca.com	Pol. Ind. El Fresno s/n. 18102 Purchil, Granada granagenil@gmail.com	958 44 50 88	958 44 50 88
S.A. GRUPO INTEROLEO www.interoleo.com	Par. Tec. Geolit, C/ Sierra Morena s/n p.1. 23620 Mengíbar, Jaén compras@interoleo.com	953 22 60 10	953 27 24 99
COOP. HORTOFRUTICOLA DE BONARES www.bonafu.es	Pol. Ind. El Corchillo, s/n 2ª Fase. 21830 Bonares, Huelva general@bonafu.es	959 36 61 33	959 36 63 16
COOP. HORTOFRUTICOLA DE CARTAYA www.gruposuca.com	Ctra. Tariquejo, Km 0,4. 21450 Cartaya, Huelva cartayfres@cartayfres.com	959 39 10 77	959 39 11 02
HORTOVENTAS-TRES MARIAS www.hortoventas.com	Ctra. de la Estación, s/n. 18128, Ventas de Zafarraya, Granada hortoventas@telefonica.net	958 36 21 90	958 36 21 95
COOP. LA UNION DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Ctra. Fuerte del Rey. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 56 75 80	953 56 75 80
COOP. LOS FRESNOS www.losfresnos.es	Ctra. Romilla-Chauchina s/n. 18339 Romilla, Granada nofres@hotmail.com	958 44 67 38	958 44 67 38
COOP. LOS TAJOS www.lostajos.es	Ctra. de Loja, s/n. 18120 Alhama de Granada, Granada lostajos@lostajossca.es	958 35 03 11	958 36 04 15
S.A.T. NIJARSOL www.nijarsol.es	Ctra. San Isidro a Campohermoso, Km 8. 04117Nijar, Almería erodriguez@nijarsol.es	950 36 71 52	950 36 71 15
COOP. NTRA. SRA. DEL CARMEN www.olibracana.com	C/ Aldea Bracana, s/n. 14813 Almedinilla, Córdoba info@olibracana.es	957 70 23 80	957 70 23 80
COOP. NTRA. SEÑORA DEL ROSARIO www.aceitedelrosario.com	Avda. de la Constitución. 14857 Nueva Carteya, Córdoba info@aceitedelrosario.com	957 67 81 18	957 67 81 18
COOP. NTRA. SRA. DE LA BELLA. COBELLA www.cobella.es	Avda. Blas Infante s/n. 21440 Lepe, Huelva cobella@cobella.es	959 38 31 62	959 38 36 93
COOP. NTRA. SRA. DE LAS VIRTUDES www.coagrico.com	Ctra. Nac. 340 , km 21. 11140 Conil, Cádiz coagrico@coagrico.com	956 44 08 35	956 44 07 61
COOP. NTRA. SRA. DE LUNA www.olivaluna.es	Ctra. a Pozoblanco s/n. 14440 Villanueva de Córdoba, Córdoba info@olivaluna.es	957 12 01 88	957 12 21 59
COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR www.oleomera.com	Portillo de Granada s/n. 18564 Colomera, Granada info@oleomera.com	958 38 70 32	958 38 70 04
COOP. OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Ctra. Megatín, s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 41 01 11	953 41 51 64
COOP. OLIVARERA DE MONTORO www.gruposuca.com	C/ Virgen de Gracia, 5. 14600 Montoro, Córdoba olivamontoro@olivamontoro.e.telefonica.net	957 16 04 36	957 16 04 36
COOP. OLIVARERA SAN ISIDRO www.olivarerasanisidro.es	C/ Baena, 17. 14840 Castro, Córdoba info@olivarerasanisidro.es	957 37 01 13	957 37 01 13
COOP. OLIV. NTRA. SRA. CONSOLACION www.elhenazar.com	C/ La Molinera, 6. 14860 Doña Mencía, Córdoba administracion@elhenazar.es	957 67 61 46	957 69 53 35
S.L. PARAFRUTS www.parafruits.es	Camino de la Gambera, 34. 04720 Aguadulce, Almería parafruits@parafruits.es	950 34 17 16	950 34 21 07
COOP. PARQUE NATURAL www.parquenat.com	Ctra. San José, km 5. 04117 El Barranquete, Nijar, Almería info@parquenat.com	950 61 10 40	950 61 10 42
S.A.T. PISAICA DE LA VIRGEN	Paraje Pisaica de la Virgen s/n. 04240 Viator, Almería	950 30 60 00	950 30 60 17
COOP. PROCAM www.procamsca.com	Ctra. Almería, km 1,6. 18600 Motril, Granada oficina.procam@terra.es	958 60 03 06	958 82 06 13
COOP. SANTA ANA www.santaanadesalar.es	C/ Dr. Ruíz Fernández, 3. 18310 Salar, Granada cooperativa@santaanadesalar.es	958 31 61 06	958 31 61 06
COOP. SANTA CATALINA DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Cortijada de Garciez s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 12 00 86	953 12 00 86
COOP. SANTA MONICA www.cooperativasantamonica.com	Camino Avivara, s/n. 18568 Piñar, Granada info@cooperativasantamonica.com	958 39 45 50	958 39 48 11
COOP. SAN ANTONIO www.aceitedecogollos.com	Camino de San marcos s/n. 18211 Cogollos Vega, Granada sanantonio@aceitedecogollos.com	958 40 90 10	958 40 90 10
COOP. SAN BARTOLOME DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	C/ Mingo López s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 56 70 55	953 56 70 55
COOP. SAN ISIDRO www.aceitessanisidropozoalcon.com	Avda. Ntra. Sra. de los Dolores, 92. 23485 Pozo Alcón, Jaén tecnico@piconhernandez.com	953 73 81 08	953 73 81 08
COOP. SAN LORENZO DE ZAGRA www.gruposuca.com	C/ Eras, 2. 18311 Zagra, Granada sanlorenzosca@telefonica.net	958 31 50 37	958 31 50 37
COOP. SAN ROQUE www.gruposuca.com	C/ Juncal, 4. 18658 Pinos del Valle, Granada sanroquesca@yahoo.es	958 79 31 56	958 79 31 56
COOP. SAN VICENTE www.puertadelasvillas.com	Ctra. Mogón-Arroturas, km 9,2. 23310 Mogón, Jaén sanvicente@puertadelasvillas.com	953 43 40 03	953 01 18 23
S.A.T. TROPS www.trops.es	Ctra. Loja-Torre del Mar, km 73,5. 29719 Vélez-Málaga, Málaga info@trops.es	952 50 07 00	952 50 04 62
COOP. UNION DE ATOCHARES www.gruposuca.com	Ctra. Atochares-Pueblo Blanco, s/n. 04113 Atochares, Almería unionatochares1970@hotmail.com	950 61 27 11	950 61 28 50
COOP. UNION OLEICOLA DE CAMBIL www.esmeraldamagina.com	Ctra. Córdoba-Almería km 138.23120 Cambil, Jaén unioncambil@esmeraldamagina.com	953 30 03 55	953 30 00 53
COOP. VICASOL www.vicasol.es	Ctra. Nacional 340, km 423. 04738 Puebla de Vácar, Almería vicasol@vicasol.com	950 55 32 00	950 55 31 34
EST. SERVICIO VICASOL www.vicasol.es	C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vácar, Almería vicasol@vicasol.com	959 62 77 02	950 55 31 34

..... NUEVA
FÓRMULA



Botania Zn[®]

“Spray, pick & pack”

Mayor eficacia

**Utilizable en
Agricultura Ecológica**



Daymsa

Europe's leading producer of Leonardite

daymsa.com

Tel.:+34 976 46 15 16