



SUCA

Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 168 Agosto 2019

Nace NATURSUR, fusión de Casur y Parquenat





Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

Presidente
CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ
Balermamar 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
Nira. Sra. de la Bella S.C.A.

ANTONIO CASTILLO ACOSTA
El Grupo S.C.A.

FRANCISCO DE VES GIL
Coprohñjar S.C.A.

JOSÉ PÉREZ LIDUEÑA

Campoadra S.C.A.

FRANCISCO M. ESCUDERO VARGAS
Cohorsan S.C.A.

ERNESTO JAVIER TORRES
Hortofrutícola de Cartaya 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
Balermamar, S.C.A.

Secretario

JOSE ANTONIO PRADOS LUQUE
Campoadra, 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@grupосуca.com

www.gruposuca.com

Depósito Legal: AL 158-2013

Contenidos



4 BERRIES

Onubafruit cierra la campaña con 82.000 toneladas de fruta



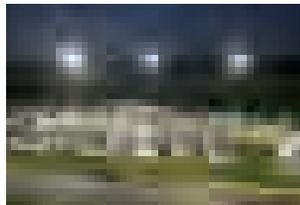
6 JORNADAS TECNICAS

Trops celebró sus Jornadas Técnicas de aguacate y mango



9 COOPERATIVAS

Unica une a la cooperativa Copisi a su proyecto



12 COOPERATIVAS

Interoleo suma la primera cooperativa cordobesa

18 SITUACIÓN DEL CAMPO

22 OPINIÓN

24 ACTIVIDADES SOCIALES

Costa de Huelva celebra su cena fin de campaña

26 A FUEGO LENTO

Recetas con nuestros productos



28 ACTIVIDADES SOCIALES

Celebrado el Torneo de Tiro al Plato de SUCA Huelva

“La agricultura no es en verdad un negocio, es una forma de vida”

Anónimo

Natursur, fusión de Casur y Parquenat

VENDERÁ 75 MILLONES DE KILOS

La fusión de ambas empresas fue aprobada el pasado 20 de junio, siendo efectiva la fusión a partir del 1 de septiembre. La entidad resultante contará con más de 600 hectáreas de cultivo y especializará sus centros de trabajo para optimizar la gestión. La operación garantiza el empleo para el 100% de las plantillas de ambas cooperativas.



Las asambleas de las cooperativas Casur y Parquenat aprobaron el pasado 20 de junio su fusión en una nueva sociedad que llevará por nombre Natursur, SCA, y cuyo proceso de integración se hará efectivo a partir del 1 de septiembre, según se recoge en un comunicado.

La nueva empresa, cuyo proceso de fusión se produce a petición de los consejos rectores de ambas cooperativas, mantendrá a los siete miembros del consejo de Casur y a tres miembros de Parquenat.

Ambas cooperativas comparten similitudes como cultivos, estructura societaria y forma jurídica, lo cual ha facilitado esta operación.

Mejora en rentabilidad

El objetivo de la misma es “mantener la mejora de la rentabilidad del agricultor sostenida en el tiempo y conseguir una mayor eficiencia organizativa y capacidad de gestión”,

como puntualiza el presidente de Casur, José Martínez Portero.

Con esta fusión se pretende igualmente “la especialización por centros de trabajo reservando a uno de ellos para el cultivo ecológico, como venía haciendo hasta ahora Casur, en sus instalaciones de Viator, y reservando el almacén de Níjar de Parquenat para cultivos convencionales”, según explica el presidente de esta cooperativa, José Ángel González.

Por otro lado, la operación societaria garantiza el empleo para el 100% de las plantillas de ambas cooperativas, sin alejarse de esa vertiente social que implica estar asociado a una entidad de este tipo.

La entidad resultante de la fusión contará con más de 600 hectáreas pertenecientes a sus 300 socios, que la situarán en un volumen de producción en torno a las 75.000 toneladas, con un empleo medio de 600 personas y un volumen de facturación cercano a los 80 millones de euros.

Onubafruit cierra la campaña con 82.000 toneladas de fruta

DURANTE LA CAMPAÑA 2018/2019

Onubafruit ha cerrado la campaña 2018/2019 con resultados positivos. Por lo menos eso es lo que se desprende de los datos que la comercializadora onubense líder en exportación de berries en Europa ha presentado a sus socios durante el desarrollo de la asamblea general que se celebró en La Rábida (Huelva).

Onubafruit ha vendido este año un total de 82.000 toneladas de fruta en fresco, lo que supone un incremento del 20% con respecto a la campaña anterior donde se comercializó algo más de 68.000 toneladas.

La mayor producción de frutas continúa concentrándose aún en la parcela de los frutos rojos, al contar con unas 3.000 hectáreas de cultivos. Y dentro de las berries, la fresa mantiene el liderazgo dentro del grupo de empresas que está integrado por Cobella, Coopuelva, Cartayfres, SAT Condado y Freslucena. El volumen de fresas comercializadas esta campaña ha ascendido a 34.000 toneladas, lo que representa un aumento del 18% con respecto a la anterior.

Los arándanos se mantienen en segunda posición al alcanzar las 15.000 toneladas (un 23% más que en 2018), y le siguen las frambuesas, cuya comercialización ha subido un 15% con respecto al año anterior al ponerse a la venta en los mercados europeos y nacionales un total de 9.200 toneladas.

El único retroceso se ha registrado en mora, ya que se han comercializado un total de 200 toneladas, casi la mitad que en 2018.

Por lo que respecta a la facturación final de Onubafruit, la



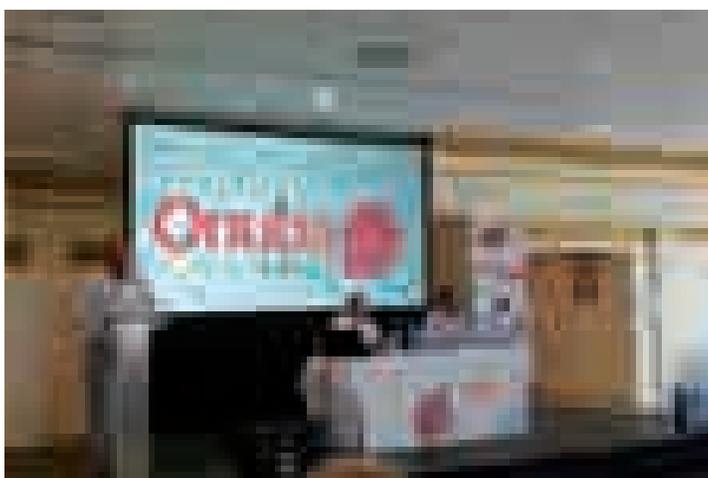
previsión es llegar hasta los 235 millones de euros, lo que supone un aumento de un 10% con respecto al ejercicio anterior.

Retos alcanzados

Durante la asamblea general de socios, tanto el presidente de la entidad, Antonio Tirado, como el gerente, Francisco Sánchez, detallaron los principales retos alcanzados durante la campaña que acaba de finalizar: como el aumento de la oferta de fresa, la implementación total de las nuevas variedades de frambuesa, la puesta en marcha de todas las infraestructuras tecnológicas relacionadas con el proceso de arándanos y la entrada en producción de unas 600 hectáreas nuevas de cultivo.

Asimismo, como objetivo para la campaña 2019/2020, Onubafruit se marca mantener el plan de desarrollo en el que se encuentra inmerso el grupo, continuar invirtiendo tanto poner en producción las nuevas fincas adquiridas como para construir las instalaciones que necesitan para que sean operativas. Como novedad, se espera que se puedan recoger los primeros kilos de aguacates e iniciar así la comercialización de este nuevo producto.

Por último, por lo que respecta al resto de fruta fresca que comercializa Onubafruit hay que señalar que durante la asamblea de socios se informó que se ha aumentado de forma significativa las producciones de naranjas, mandarinas caquis y granadas, y que la venta de estos productos en los mercados se había realizado de «forma correcta, a pesar de las complicaciones que se han registrado durante la campaña en estos sectores».





Ultrasol

Soluciones sólidas y eficientes



COSECHA



AGROFITO



TIEMPO



COSTO EFICIENTE



El uso de Ultrasol garantiza una cosecha abundante y saludable, ya que aporta los nutrientes necesarios para el desarrollo de las plantas. Además, su fórmula avanzada permite una absorción rápida y eficiente por parte de las raíces, lo que optimiza el uso de los recursos y reduce los costos de producción. Ultrasol es la solución ideal para quienes buscan maximizar su rendimiento y cuidar el medio ambiente.



Trops celebró sus Jornadas Técnicas de aguacate y mango

CENTRADAS EN LA PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD

La sociedad agraria Trops ha celebrado la XVI edición de las Jornadas Técnicas para socios sobre el mango y el aguacate. Con estas jornadas de formación exclusiva para socios, la cooperativa tenía el objetivo de transmitir valor y conocimiento al agricultor, mejorar sus técnicas de cultivo y aportarle la información necesaria para conseguir los mejores mangos y aguacates.

El principal objetivo de este año se ha centrado en la productividad de los cultivos para aumentar, en lo posible, la competitividad de los socios productores. Además, se presentaron los datos de los proyectos de investigación del departamento de I+D+I de TROPS, en distintos apartados como el control climático en aguacate por aspersión aérea, la corrección de deficiencia de Zinc en aguacate o el resumen de diferentes experiencias con ensayos de productos en aguacate y mango.

Por otro lado, desde el Departamento de Certificación abordaron la actualidad de las certificaciones en la agricultura actual, y hubo varios invitados en las jornadas, entre los que destacaron Eduardo Torres (Agro Rincón), que ilustró sobre las experiencias en poda del aguacate en las Islas Canarias, o una mesa redonda en el que varios expertos del mercado europeo del aguacate y el mango debatieron sobre el presente y futuro del aguacate y el mango.

Trops

Trops cuenta con más de 36 años de experiencia en el



sector de los subtropicales y dispone de 2.300 agricultores asociados, siendo actualmente una empresa que opera en los mercados internacionales compitiendo con éxito a muy alto nivel de calidad y de servicio, poniendo en el mercado el 60% de la producción española de mango y en torno al 30% de la de aguacate.

Su complejo, que se encuentra ubicado en el núcleo velefino de El Trapiche, dispone de una superficie cercana a los 19.000 metros cuadrados, contando con un almacén de 14.298 metros para frutos subtropicales, así como una fábrica de elaboración de derivados del aguacate y del mango, almacén de abonos y productos fitosanitarios.



**Sin límites
para tu futuro**

NITRO

CUBIERTA SIN LÍMITE DE AZUFRE

**LA CUBIERTA DE INVERNADERO DE
ÚLTIMA GENERACIÓN**

- ▶ **800** galgas de espesor
- ▶ **SIN LÍMITE** ppm de resistencia al azufre
- ▶ **3** años de garantía
- ▶ **+** térmico y difuso
- ▶ **Tolerante** con los polinizadores
- ▶ **Con Opción ANTIGoteo**
- ▶ **UN PLÁSTICO PARA CADA INVERNADERO**

Con la garantía de:



**Más confianza, más experiencia,
más servicio, más garantía.**
Todas las soluciones a tu alcance.

Cooperativas

El cooperativismo almeriense reúne a más de 170 personas

EN EL DÍA INTERNACIONAL DEL COOPERATIVISMO

Balanegra ha sido este año el municipio anfitrión de la celebración del Día Internacional del Cooperativismo y el Salón de Actos de la cooperativa Cabasc el lugar donde se celebraron el pasado 5 de Julio las ponencias previstas para esta conmemoración del modelo cooperativo.

Aproximadamente unas 170 personas asistieron a la 17ª edición de la fiesta del cooperativismo que fue inaugurada por Susana Romero, directora general de Trabajo Autónomo y Economía Social de la Junta de Andalucía quien destacó la importancia del modelo cooperativo: “Estamos aquí para poner el valor el cooperativismo que para nosotros es esencial porque creemos que es un modelo de empresa que crea empleo estable, un empleo más igualitario y que además sitúa a las personas en el centro de su gestión”.

El presidente de COEXPHAL-Cooperativas Agro-alimentarias quiso destacar los datos más relevantes del cooperativismo agrario en la provincia y señaló los tres temas más importantes que preocupan al sector. “Aunque es un momento de festejar quiero aprovechar para hacer tres reivindicaciones importantes: el agua, la inmigración ilegal y el chabolismo y la limpieza del campo”.

Por su parte, Martirio Castilla, presidenta de FAECTA en Almería, señaló que las cooperativas son un modelo en auge no solo en Almería, donde el 80 % de las cooperativas creadas son de trabajo, sino también en Andalucía, destacando que el número de cooperativas de trabajo ha crecido un 32,9 % en 2018 y que el empleo en estas sociedades ha aumentado un 8,61 %.

La delegada territorial de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Aránzazu Martín destacó en su intervención dos temas importantes de la horticultura como es el control biológico con 22.700 hectáreas y el auge de la agricultura ecológica con 3.600 hectáreas en la actualidad. “El mundo demanda salud y Almería es la provincia que más preparada está para ofrecerla”, afirmó Martín.

Ponencias

Tras la inauguración se dio comienzo a las ponencias. La primera de ellas fue la de Ignacio A. Sánchez, administrador único de Docere, S.Coop. And. titulada “Los principios del cooperativismo como base de la resolución de conflictos”. A continuación, Jorge Silva, gerente de Cabasc, habló sobre la trayectoria de la cooperativa desde su nacimiento hasta la actualidad. “Cabasc S.C.A., ADN cooperativo” fue el título de la ponencia en la que se desgranó el crecimiento



de esta empresa que se fundó el 27 de diciembre de 1964 y que siempre ha estado a la vanguardia de la horticultura, sabiendo adaptarse en cada momento a las necesidades del sector. En 2019 participó como socia fundadora en la constitución de la sociedad andaluza cooperativa andaluza de segundo grado, Unica Group junto a las cooperativas Casur, Cohorsan, Ferva y Agrieco.

Jan van der Blom, responsable del Departamento de Técnicas de Producción de COEXPHAL, fue el último en intervenir para explicar por qué es muy importante el uso del control biológico como la opción más recomendable para el control de plagas y enfermedades en los cultivos hortofrutícolas bajo invernadero solar. ¡Love Bichos!, Pero..¿por qué? fue su charla.

Reconocimientos

Tras las charlas, tuvo lugar el momento más emotivo del día con la entrega de los reconocimientos a personas y empresas relacionadas con el sector cooperativista de Almería.

Uno de los reconocimientos más destacados fue el entregado por Manuel Galdeano, presidente de COEXPHAL-Cooperativas Agro-alimentarias de Almería, a José Galdeano Nache, técnico de la Asociación desde hace más de 30 años. “En agradecimiento a su enorme dedicación para impulsar, promover y fortalecer el cooperativismo en general y el agrario en particular, en su tierra Almería. Su nombre ya está unido indisolublemente a este Día del Cooperativismo, ya que ha sido uno de los precursores de esta celebración”, ha explicado Manuel Galdeano.

También se ha reconocido a la cooperativa Cabasc, destacando su trayectoria empresarial, que le ha permitido en sus más de 50 años de funcionamiento, adaptarse siempre al futuro del modelo cooperativo, liderando procesos de integración que están a la vanguardia del sector.

Unica une a la cooperativa Copisi a su proyecto

CON LA QUE LLEGARÁN A LOS 500 MILLONES DE KILOS LA PRÓXIMA CAMPAÑA

UNICA prevé alcanzar los 500 millones de kilos durante la próxima campaña y se consolida como la empresa agroalimentaria más importante de Almería tras la incorporación de Copisi (Cooperativa San Isidro Labrador S.C.A.), que aprobó en asamblea su integración el pasado 4 de julio. El volumen de producción de Copisi supera los 30 millones de kilos y sus productos más representativos son pimienta California, pepino Almería y, en menor medida, berenjena o sandía, entre otros. Esta integración aporta volumen a UNICA en algunos de los productos de su catálogo con mayor demanda por parte de los clientes.

La facturación esperada para la próxima campaña es de 550 millones de euros, que incluyen los servicios ofrecidos por las cooperativas. Para UNICA la presente campaña se cerrará con un incremento estimado del 34% y, de cara al próximo año, el crecimiento también se situará en torno al 30% con un volumen de 500 millones de kilos, gracias a las últimas incorporaciones registradas: la cooperativa de segundo grado especializada en ajo Coopaman, líder en la producción de ajo morado en Europa, con un volumen total comercializado de 20 millones de kilos; Sunaran, dedicada a producción y comercialización de cítricos en el Valle del Guadalquivir, que alcanza una producción de 50 millones de kilos, y esta última adhesión de Copisi, que se hará efectiva a partir de septiembre.

Copisi

Copisi, con sede en El Ejido, es una de las cooperativas con más historia de Almería. En la actualidad, cuenta con 160 socios, 300 hectáreas de cultivo y más de 700 trabajadores divididos entre las áreas de producción, transformación, comercialización y gestión.

La cooperativa Copisi es de origen eminentemente familiar y ha mantenido una gran estabilidad desde su fundación en la década de los setenta. UNICA concentra con esta última adhesión a las tres cooperativas históricas de la zona de Poniente en Almería, la propia Copisi, Camposol y Cabasc. Para Copisi, la anexión a UNICA supone un salto cualitativo para llegar a nuevos clientes que tienen una estrategia ganadora en el mercado y con los que Unica trabaja de forma conjunta.



“Igual que hace cincuenta años nos asociamos en cooperativas ahora nos integramos en una cooperativa de segundo grado. Tenemos menos intermediarios, hacemos más volumen y los clientes cuentan con nosotros”, explica el presidente de Copisi, Rosendo Pozo. “Las nuevas generaciones son menos conformistas y quieren tener acceso a todas las novedades que van saliendo al mercado. Nosotros no innovábamos sino que concentrábamos volumen. Con esta operación, tenemos más posibilidades de innovar de la mano de UNICA, con nuevas variedades, ecológico y todo lo que demanda el mercado”, concluye.

Para el presidente de UNICA, José Martínez Portero, es un paso muy importante ya que, según explica “añadimos más producto de invernadero del que ya teníamos, esto sí que es una verdadera concentración de la oferta, objetivo para el que nació UNICA. Quitar operadores del mercado es bueno para los agricultores y por eso hay que luchar por ello”, concluye.

UNICA tiene presencia en Almería, Granada, Málaga, Murcia, Cádiz, Córdoba y Cuenca a través de: Agrolevante, Cabasc, Camposol, Casur y Parquenat (fusionadas en la nueva Natursur), Coopaman, Cohorsan, Cota 120, Europeos, Granagenil, El Grupo, Ferva, Parafruits, Virgen del Rocío y Sunaran. A través de Unica Fresh se comercializa además la producción en fresco de las cooperativas del Grupo AN.

Sistema para predecir la cosecha del olivar

CON DATOS CLIMÁTICOS Y DE POLEN

Investigadores del Grupo "Geobotánica y Palinología: aplicaciones al medio natural" de la Universidad de Jaén (UJA) han desarrollado un sistema para predecir la futura cosecha del olivar. El programa combina datos de niveles de polen, precipitaciones y temperatura para anticipar el volumen de toneladas con una precisión del 89%.

El modelo permite, además de planificar estrategias comerciales de la futura campaña, analizar la relación entre la polinización del olivo y el cambio climático, tan unido a la alergia.

Los expertos obtuvieron el resultado después de cruzar secuencias anuales de 14 variables diferentes, tanto aerobiológicas como meteorológicas. "Al interpretar los datos, hemos detectado la combinación que daba mayor precisión, pues la comparamos con las cosechas que finalmente se produjeron", ha explicado la investigadora de la Universidad de Jaén Fátima Aguilera, autora del estudio.

Una de las mejoras que aportan los investigadores es que obtienen la predicción de cosecha con sólo tres variables. Se trata de las precipitaciones de octubre a diciembre del año previo, la media de las temperaturas máximas de enero a marzo y, sobre todo, los días con máximos de polen en aire.

Esta última variable es la clave del nuevo sistema para conocer cuántas toneladas tendrá la siguiente cosecha de aceituna. "El número de días con concentraciones mayores de 400 granos de polen de olivo por metro cúbico en aire es la variable que aporta mayor información al modelo estadístico", ha detallado Aguilera.

La estimación del dato de las toneladas que se cosecharán tiene un ajuste del 89% de acierto, es decir, un mejor nivel de precisión que con métodos anteriores. Los expertos obtienen la cifra con meses de antelación, pues en julio conocen el volumen total. "Esto facilita a la principal industria agroalimentaria jiennense las estrategias de marketing, comercialización, almacenamiento, o contratación de personal", ha considerado la experta.

Los investigadores han validado este método y arroja resultados óptimos. "Este verano obtendremos la primera prueba real", ha precisado.

Hasta que los investigadores concluyeron el estudio "A new aerobiological indicator to optimize the prediction of the olive crop yield in intensive farming areas of southern Spain", publicado en la revista *Agricultural and Forest Meteorology*, los cálculos de cosechas se basaban sobre todo en las observaciones de fruto cuajado en campo.



"Obtenían datos en su mayoría subjetivos, después de un gran trabajo de campo y que no permitían obtener predicciones con tanta antelación ni, en general, con tanta precisión estadística", ha indicado Aguilera.

Los investigadores resaltan la gran cantidad de datos, así como la duración del periodo de tiempo estudiado. "Se han realizado con anterioridad varios trabajos con predicciones de base aerobiológica, pero se nos ocurrió testar las concentraciones de polen al disponer ya de información acumulada durante 23 años, de 1994 a 2016, suficientemente amplia para obtener predicciones fiables", ha señalado.

El nuevo modelo puede aplicarse a otras regiones olivares y de similares condiciones climáticas. Incluso resulta factible diseñar modelos comarcales, aunque todavía faltan datos locales para ello. El sistema también puede ajustarse a zonas agrícolas de Córdoba y Sevilla porque climáticamente se parecen -ha añadido- y a otros cultivos con altas concentraciones de polen disperso en aire.

Cambio climático

Para Aguilera, la importancia socio-económica del cultivo del olivo para la región mediterránea y Andalucía en particular hacen necesarios estos estudios, considera Aguilera. "Además, se puede inferir cómo afectará el cambio climático a la producción de cosecha en la zona, imprescindible para planificar muchas de las actividades realizadas por el sector oleícola", ha añadido.

El siguiente paso será relacionar biología reproductiva del olivo, series temporales y cambio climático. Los investigadores han analizado una decena de especies vegetales ornamentales en Jaén, y creen evidente que existe un cambio climático con aumento de temperatura, al que se están adaptando las plantas. "Vemos que hay un adelanto y un alargamiento del periodo de floración, lo cual incide en más días de síntomas de alergia entre la población", ha señalado la investigadora.

FMC

An Agricultural
Sciences Company

Cal-Ex[®] Evo

Insecticida

NOVEDOSA FORMULACIÓN DE ABAMECTINA EW

CALIDAD

EXCLUSIVIDAD

EFICACIA

ETIQUETA

FMC



Visite nuestro canal

YouTube



Con el fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, antes de aplicar un producto fitosanitario, lea atentamente la etiqueta y siga estrictamente las instrucciones de uso.

Cal-Ex[®] Evo es una marca registrada de FMC Corporation o de sus empresas afiliadas.

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

Cal-Ex[®] Evo



Cooperativas

Interoleo suma la primera cooperativa cordobesa

LA UNIÓN DE BUJALANCE

Interoleo ha dado un paso muy importante en su expansión por Andalucía. Su socio número 31 tiene un significado especial, por cuanto es la primera cooperativa de una provincia distinta a Jaén. La cooperativa La Unión de Bujalance es la primera cooperativa de Córdoba en incorporarse al Grupo, al que aporta una producción media de 900.000 kilos de aceite de oliva de la variedad Picual y 220 socios. Con esta nueva incorporación, y a la espera de que en próximas semanas haya nuevas entradas, refuerzan el posicionamiento de fuerza dentro del sector oleícola nacional.

Que La Unión de Bujalance sea la primera cooperativa en entrar de Córdoba y, sobre todo, de una provincia distinta a

Jaén, es clave para Interoleo en el reforzamiento del camino de la concentración de la oferta. Su principal misión es garantizar la mejor renta posible para sus socios, no solo en la comercialización del aceite, sino también en la reducción de los costes de producción, con decisiones profesionales, transparentes y valientes, conociendo de antemano los mercados y abordando su gestión desde un punto de vista global con la total participación de los socios.

La cooperativa La Unión de Bujalance se constituyó en noviembre de 1978 y sus 220 socios se dedican al cultivo de 1.000 hectáreas de olivar de la variedad Picual en la comarca del Alto Guadalquivir cordobesa. Su aceite, que se comercializa bajo la marca Aceites Satunión, posee un inconfundible sabor y afrutado aroma.



Agricultores de El Grupo visitan Holanda

PARA CONOCER LA COOPERATIVA KOMPANY

La cooperativa El Grupo SCA y sus agricultores han viajado hasta Holanda, para visitar las instalaciones y los cultivos de Kompany, cooperativa que comercializa hortalizas frescas casi todo el año. Entre sus cultivos, destacan el tomate y pepino, además de las fresas y durante la visita les mostraron su proceso de producción y comercialización.

En la filosofía de Kompany está la idea de innovación continuada, buscando mejores variedades y métodos de cultivo que ofrezcan a los consumidores productos de la más alta calidad.



The FMC logo consists of a stylized red cross-like symbol followed by the letters 'FMC' in a bold, red, sans-serif font.

An Agricultural
Sciences Company

Seamac[®] PCT

Equilibrio natural

A photograph of several young green seedlings with two leaves each, growing out of dark brown soil. The background is a blurred blue sky. A circular green sticker with the word 'ECO' in white is attached to the base of one of the seedlings.

LA MEJOR APUESTA POR LA CALIDAD

Visite nuestro canal

YouTube



Con el fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, antes de aplicar un producto fitosanitario, lea atentamente la etiqueta y siga estrictamente las instrucciones de uso.

Seamac[®] PCT es una marca registrada de FMC Corporation o de sus empresas afiliadas.

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

Seamac[®] PCT



¡Agua ya!

La Plataforma aplaude el encuentro entre administraciones

PARA ACELERAR EL TRASVASE

Recuerdan que la Comisión de Gestión Técnica es esencial para agilizar proyectos como el desdoble del túnel de San Silvestre, necesario para la transferencia de 20 hm³, además de valorar la reunión entre Junta de Andalucía y Gobierno central como “muy positiva” para avanzar en la llegada del agua superficial al Condado



La Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado ha aplaudido que las administraciones se hayan reunido para acelerar la llegada del trasvase al Condado, refiriéndose al encuentro mantenido el pasado día 23 de Julio entre la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo; el secretario de Estado de Medio Ambiente en funciones, Hugo Morán, y el presidente de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir (CHG), Joaquín Páez.

“Este es el encuentro que venimos demandando desde que se aprobó la ley a finales de 2018”, ha argumentado el presidente de la Plataforma, Cristóbal Picón, que añade que “es necesario para seguir avanzando en la llegada del agua superficial al Condado”.

Picón ha recordado que “siempre hemos insistido desde esta Plataforma en la importancia del diálogo y éste nos parece un buen paso para continuar creando la Comisión de Gestión Técnica” para la transferencia entre el Tinto, Odiel y Piedras hasta el Guadalquivir, necesaria para ver

qué infraestructuras se necesitan para dar luz verde al trasvase, como nuevas redes de tuberías, el desdoble del túnel de San Silvestre, balsas de riegos y otros.

“Esperamos que esta sintonía y trabajo conjunto entre dos administraciones, autonómica y estatal, no termine aquí y sigamos comprobando cómo se rema en el mismo sentido por el bien del entorno natural y los agricultores del Condado”, ha remarcado Picón.

Continúan los contactos

En las últimas semanas, la Plataforma ha continuado con los contactos para agilizar la llegada del agua al Condado. Asimismo, ha solicitado un encuentro con la consejera Carmen Crespo y con los representantes provinciales de todos los partidos en el Congreso y en el Senado.

Hay que recordar que la Plataforma, tras aprobarlo en asamblea de agricultores, está trabajando en una hoja de ruta, con acciones concretas para acelerar la llegada del trasvase y las posibles modificaciones de zonificación en el entorno de la Corona.



El nematocida más eficaz con control simultáneo de oídio

VELUM[®] PRIME

- ✓ Por rendimiento:**
El nematocida más eficaz del mercado.
- ✓ Por polivalencia:**
Control simultáneo de oídio.
- ✓ Por flexibilidad:**
Baja ocupación de los LMRs establecidos.

Desde las emociones

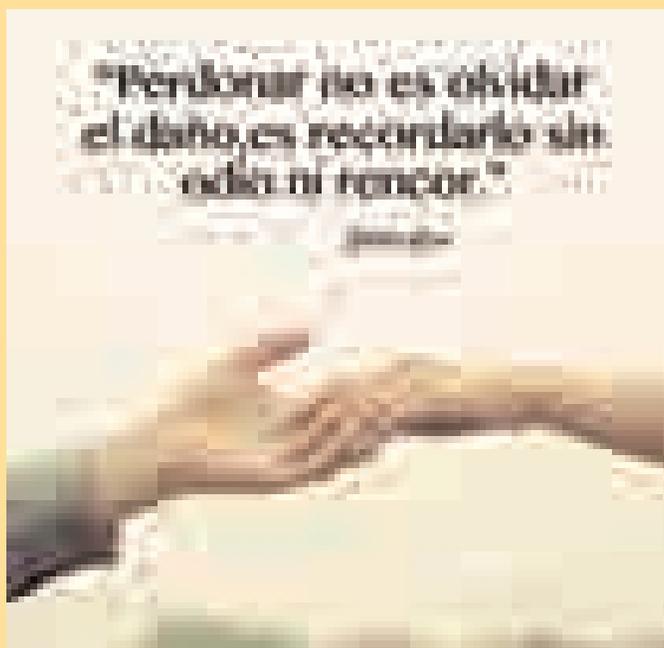
El perdón II

Continuamos en este número con el tema del perdón, y continúo transcribiendo el capítulo del perdón del fabuloso libro de Mónica Esgueva, "Cuando sea feliz"; con algunos comentarios en letra mayúscula.

Vivir el presente y entender que el tiempo no retrocede es una regla de oro para liberarnos y disfrutar de cada momento que nos entrega la vida. Debemos razonar que aunque podamos pensar que nos equivocamos entonces (desde nuestra perspectiva actual) o incluso cambiaríamos lo que hicimos si pudiéramos, lo cierto es que es imposible modificar lo acaecido, y además nos comportamos como mejor sabíamos, entonces, ¿para qué atormentarnos con ello de nuevo? **LA AUTOACEPTACIÓN.** Con tanto futuro por delante, debemos absolvernos de lo sucedido para aprovechar lo que nos queda por experimentar. Las decisiones tomadas que consideramos poco acertadas, ahora han de alejarse a las prometedoras lecciones vitales. Si nos quedamos suspendidos ante las puertas que se cerraron, no podremos abrir ninguna nueva. **LA LIBERACIÓN A TRAVÉS DEL AUTOPERDÓN PARA TENER UN FUTURO PRÓSPERO Y DISFRUTABLE.**

Perdonar no es olvidar, como si apareciese una amnesia súbita, ni es lo mismo que justificar o excusar, y tampoco implica una reconciliación, pues para ello es condición necesaria que las dos personas que se respetan mutuamente lleguen a un acuerdo tácito. PERDONO PERO NO OLVIDO. LA RECONCILIACIÓN REQUIERE LA ACEPTACIÓN DE ERRORES MUTUOS, Y CONSIDERAR QUE CON EL ACTO DEL PERDÓN

TODOS GANAN ES UNA DE LAS CLAVES DE LA RESOLUCIÓN DE UN CONFLICTO.



El perdón es la respuesta moral de una persona a la injusticia que considera se ha cometido contra ella. Perdonar no borra el mal hecho, no exime responsabilidades por parte del ofensor, ni niega el derecho a hacer justicia a la persona que ha sido herida. Resulta complicado cuando las

heridas aún están sangrando, si bien no hacerlo arrastra resentimiento, amargura, frustración y un desánimo profundo. Nuestros recursos emocionales quedan minados cuando nos abrazamos a ese sentimiento que pretende venganza, pues sólo se puede matar el mal combatiéndolo con el virus del bien. EL PERDÓN ES UNA HERRAMIENTA PARA VOLVER AL EQUILIBRIO, LA CALMA Y LA SERENIDAD. EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS LA PENA IMPUESTA AL QUE OFENDE NO EVITA NI RESARCE EL DAÑO CAU-

Desde las emociones

SADO, POR ESTO ES MUY IMPORTANTE EL TRABAJO INTERIOR DEL PERDÓN. ENTENDIENDO EL BIEN COMO LO OPUESTO A LO QUE CONSIDERAMOS EL MAL.

El perdón es el arma más poderosa que existe. Cuando hemos perdonado un noventa y nueve por ciento, si todavía nos queda ese uno por ciento en el que guardamos rencor, soportamos una aversión que nos servirá para analizar en qué aspectos permanecemos aún atascados, pues aquello que no hemos solucionado continúa regresando una y otra vez. Por ello hay que ser conscientes de que no le hacemos un favor a nadie perdonándole, nos lo hacemos a nosotros mismos.

Como escribió el teólogo Lexis B Smedes: *“Perdonar significa liberar a un prisionero y descubrir que ese prisionero eras tú”*. **EL TRABAJO INTERIOR TIENE QUE IR DIRIGIDO AL OBJETIVO DE LIMPIAR TODO LO RELACIONADO CON EL DAÑO Y EL AGRESOR, NO VALEN LAS MEDIAS TINTAS. Si no de poco servirá.**

*Es obvio que perdonar es complicado, y para algunos, especialmente difícil incluso hacer las paces consigo mismo. Se sienten afligidos por no poder condonar sus propios fracasos, alimentan sus errores dándoles vueltas tregua, porque se empeñan en mantener abiertas sus propias heridas. **INSISTO SOBRE LA LABOR INTERIOR DE AUTOACEPTACIÓN Y AUTO- PERDÓN. FASES DE UN AUTOCONOCIMIENTO, TRATADO EN OTROS ARTÍCULOS, QUE CONSIDERO IMPRESCINDIBLE PARA CONTINUAR SEGURO POR EL CAMI-***

NO DE LA FELICIDAD, DEL BIENESTAR, DEL EQUILIBRIO INTERIOR Y EXTERIOR.

Son cargas que se obligan a acarrear, arrastrándolas penosamente donde quiera que vayan. La falta de perdón genera abatimiento, y suele producirse por aferrarse al orgullo.

Un engreimiento sutil y destructivo que carcome el interior de la morada personal como las termitas consumen la madera, destruyéndola paulatinamente.

(Continuará)

*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						
PEPINO						
PIMIENTO						
CALABACIN						
BERENJENA						
JUDIA						
MELON						
SANDIA						

ENFERMEDADES

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

LEVANTE ALMERIENSE (cultivo mayoritario)

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

MÁLAGA

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

CÓRDOBA, JAÉN Y GRANADA INTERIOR

	PRAIS	MOSCA	BARRENILLO	EUZOPHERA
PLAGAS				
ENFERMEDADES				
	REPILO	TUBERCULOSIS	ACEITUNA JABONOSA	VERTICILOSIS



LOS
PLÁSTICOS AGRÍCOLAS
DE **RESISTENCIA ESPARTANA.**



TRC5 ★
PREMIUM ★

La cubierta para tu invernadero
de resistencia demostrada.

DOBLE // **AT**
CÁMARA

El complemento ideal
para tu cubierta sotrafa.

DSTIF
DESINFECCIÓN QUÍMICA

El plástico barrera
para una desinfección efectiva.

#CONTINUAMOS EN LA LUCHA

Informe Técnico



FERTISIL, un formulado de silicio, clave para la agricultura

LABIN, empresa especialista en la elaboración de productos de nutrición vegetal, junto con la Universidad de Almería, presentaron en unas jornadas de Transferencia de Conocimiento celebradas recientemente en la Universidad de Almería, LABIN FERTISIL, un formulado de silicio que aporta numerosas ventajas a los cultivos en la agricultura. En la presentación, a la que asistieron numerosos técnicos de cooperativas y distribuidores, intervinieron por parte de la Universidad de Almería el catedrático de Producción Vegetal, Miguel Urrestarazu y, por parte de LABIN, la responsable del departamento técnico, Cristina Blanch y su CEO Joan Mateu.

LABIN FERTISIL es un formulado de silicio, elaborado por LABIN, que: facilita la respuesta de la planta frente a estímulos externos; provoca inapetencia en plagas y aumenta el vigor en especies hortícolas, tanto en la producción de biomasa vegetal como en los frutos, al potenciar la asimilación de los nutrientes aportados. Dicho formulado, corrige las carencias de silicio y mejora los cultivos de manera que la planta puede asimilarlo y, por tanto, puede beneficiarse de este aporte. Está diseñado y formulado para su aplicación por fertirrigación.

Los ensayos realizados por el profesor Miguel Urrestarazu de la Universidad de Almería, han demostrado los efectos positivos de mejora y tratamiento que conlleva el uso de LABIN FERTISIL en las 5 especies probadas: tomate, pepino, pimiento, lechuga y melón. En los cultivos donde se ha aplicado el formulado, el crecimiento vegetativo ha aumentado en más de un 10%, mejoraron su resistencia mecánica en cuanto al estrés hídrico, consiguiendo los resultados esperados con un -20% de agua y, además, se ha retrasado y afectado

con menor intensidad el Botrytis cinérea (hongo parasitario, conocido como moho o podredumbre gris) y Oidio, en diversas especies vegetales, gracias al refuerzo que ejerce el silicio, creando una barrera protectora natural que impide su evolución y propagación.

Los estudios han corroborado que la utilización LABIN FERTISIL reporta muchas ventajas a los cultivos agrícolas. El silicio es un elemento beneficioso para las plantas porque actúa como nutriente mejorando su asimilación y porque refuerza sus ante el estrés abiótico, enfermedades o condiciones adversas. La calidad, dosis y forma de manejo de los productos que contienen silicio en su formulación es la que puede justificar un éxito de su funcionamiento frente a la protección de plagas y enfermedades, pero también sobre el vigor tanto en la producción de biomasa vegetal como en los frutos. Y, por último, este es un producto elaborado Residuo Cero, eficaz y ecológico que respeta la biodiversidad y apuesta y promueve una agricultura sostenible.

Desde LABIN explican que, “nuestra filosofía empresarial y valores recoge la innovación, el desarrollo tecnológico, la investigación y la estrategia de Residuo Cero. Nuestra implicación y actitud sostenible está presente no sólo en nuestra filosofía sino en nuestros productos y tecnología. Sabemos que, para conseguir una agricultura más moderna, competitiva y sana, es preciso invertir en dos pilares estructurales, la I+D+i de manera permanente y continua y, el segundo, fortalecer los mecanismos de interacción y vínculos universidad-empresa”. La interconexión y colaboración entre universidad y empresa en el marco de la especialización, innovación y el desarrollo económico es imprescindible para que la investigación y el conocimiento se apliquen y se conviertan en activo económico. “Fruto de esa interconexión y

de nuestra colaboración con la Universidad de Almería” manifiestan, “hemos presentado LABIN FERTISIL, un producto de silicio, especialmente diseñado para fertirrigación, estudiado, ensayado y probado en profundidad durante los dos últimos años, que aporta numerosas ventajas a los cultivos y cuya aplicación y uso reportará numerosas ventajas a la agricultura sostenible e integral”.



Cristina Blanch, Joan Mateu y Miguel Urrestarazu

LABIN: Productos Agrícolas Macasa es una empresa especialista en la elaboración de productos de nutrición vegetal desde 1948. Fabricantes y distribuidores en más de 30 países. Sus soluciones y productos siguen renovándose al compás que los cambios en las técnicas agrícolas con el objetivo de mejorar el rendimiento de los cultivos, incrementar la producción, mejorar de la calidad y aumentar la resistencia a las enfermedades gracias a una correcta nutrición. Situada a la vanguardia a nivel europeo por sus soluciones globales y personalizadas para conseguir una agricultura más moderna, rentable o más sana. Su filosofía y tecnología apuestan por una I+D+i permanente y continua, con una visión, implicación y actitud ecológica integral sostenible de cuidado del planeta y del medio ambiente.

LA POTENCIA DEL SILICIO ESPECIALMENTE
DISEÑADO PARA FERTIRRIGACIÓN



FERTISIL

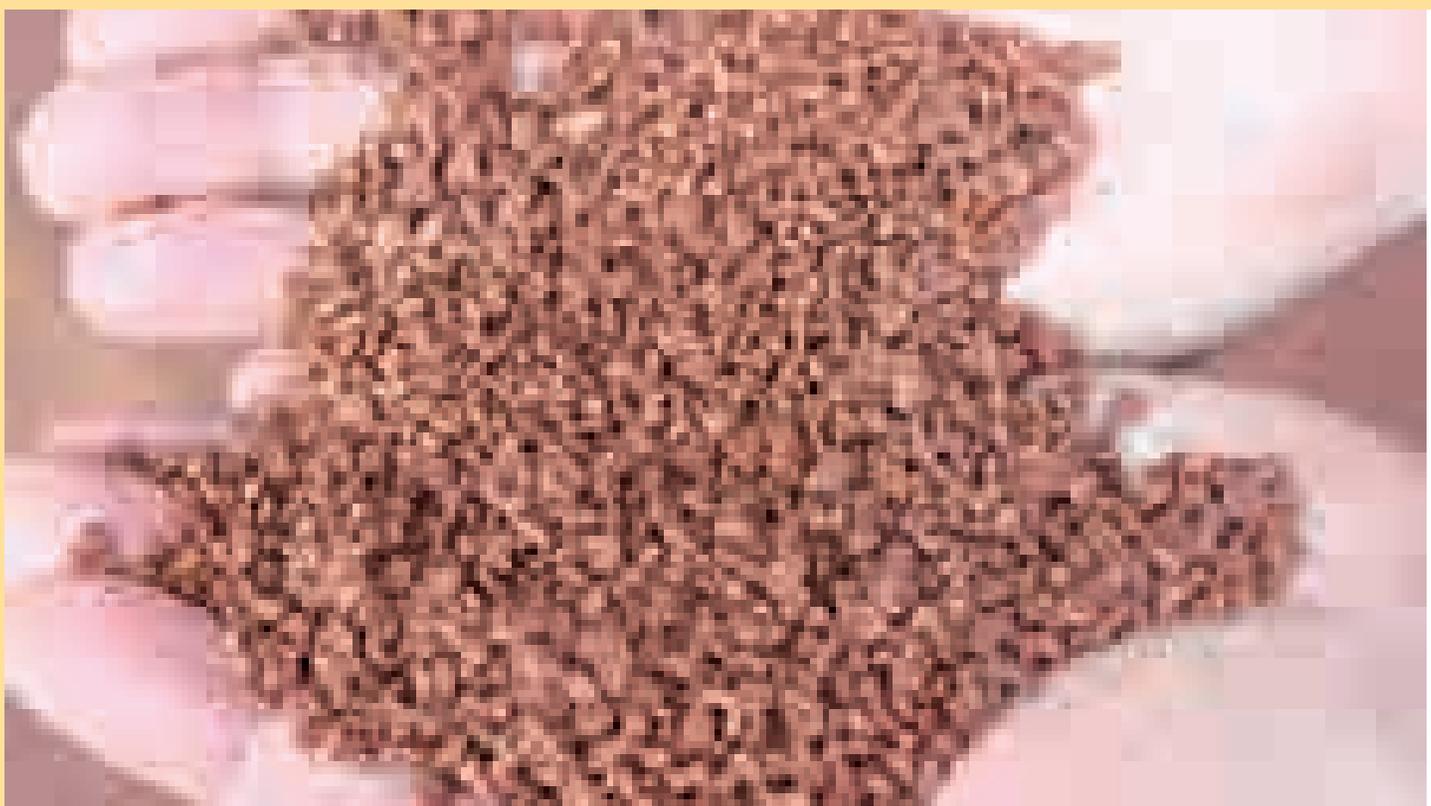
El silicio es un elemento esencial para el desarrollo de las plantas, especialmente en cultivos de alto rendimiento. FERTISIL es un fertilizante especialmente diseñado para ser aplicado por fertirrigación, lo que garantiza una máxima eficiencia y ahorro de recursos. Su fórmula única proporciona a las plantas el silicio necesario para mejorar su resistencia a enfermedades y estrés hídrico, así como para aumentar su productividad y calidad de los cultivos.



LABIN

GRUPO YAGRE ESPECIALIZADO EN NUTRICIÓN VEGETAL

Pongamos que hablo de vivir



Recientemente en el sector oleícola se estaba hablando y mucho, sobre las orujeras. El problema viene motivado por la gran cosecha existente que ha sido procesada sin descanso por las almazaras desde noviembre. La rapidez en la recogida de la misma, y la falta de precipitaciones, han motivado el colapso de estas orujeras que se vieron desbordadas por la cantidad de alpeorujillo entregado, suponiendo esto un gran problema a la hora de gestionar adecuadamente el producto recepcionado, que solo puede solucionarse aumentando, o bien el número o bien la capacidad de extracción de estas.

Como ya hemos comentado en otros artículos, durante el proceso de obtención del AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra), se obtiene un residuo formado por la pulpa de la aceituna, el agua del fruto (alpechín) y el hueso triturado, que se denomina alpeorujillo. Una vez compostado y procesado por las orujeras o extractoras, se obtiene el aceite de orujo, orujillo y hueso de aceituna.

Si tenemos en cuenta todo el proceso, desde que se cosecha la aceituna, hasta que el aceite se obtiene en sus distintas variedades y por ejemplo llega a los lineales de los supermercados, podemos afirmar que se aprovecha la totalidad de la

Opinión

aceituna, por lo que se trata de un proceso totalmente limpio en lo que al medio ambiente se refiere.

Gracias al sector del orujo de oliva, todos los subproductos obtenidos en la elaboración del aceite de orujo de oliva tienen un valor añadido y son aprovechables para la generación de energía o como nutrientes para el propio olivar en forma de compost o abonos orgánicos. Una dato, sólo en Andalucía hay unas 40 empresas en el sector orujero, un 69 % sobre el total nacional, y 7 refinerías de aceite de orujo, lo que supone un 88 %.

Volvamos a los subproductos obtenidos del alpeorujo, parte de estos se utilizan la generación de energía eléctrica y térmica. De esta forma, el hueso de aceituna se aprovecha como biomasa. Lo mismo pasa con el orujillo, que se quema junto a la hoja del olivo que traen las almazaras y los productos de la poda del olivar. Además, tanto del orujo graso húmedo como de la quema del orujillo se obtiene biogás, que se utilizará para la generación de energía.

Asimismo, la pulpa de la aceituna, que se obtiene por aspiración y cribado del orujillo, supone un perfecto complemento proteico para la alimentación animal, lo que también sucede con las pastas de refinería, que son fruto del proceso de neutralización y winterización (corrección de la acidez y eliminación de la turbidez) del aceite de orujo de oliva y son utilizadas por empresas de transformación, mediante la separación de las grasas, también son utilizadas en cosmética. De igual modo, los ácidos grasos obtenidos en la desodorización del aceite de orujo de oliva se utilizan como componentes de pienso animal.

De todo este complejo proceso, la restante materia prima es agua, que pasa a su estado gaseoso, en forma de vapor de agua, durante el proce-

so de extracción del aceite de orujo de oliva, y es emitido por las chimeneas de las plantas extractoras con estrictos controles de protección medioambiental, implantados por las administraciones públicas mediante sensores, que garanticen el ajuste de cualquier emisión a la normativa.

Adicionalmente, las plantas extractoras cuentan con efluentes, que no es otra cosa que la recogida de aguas pluviales en los patios de las instalaciones orujeras, que son ricos en potasio, por lo que sería un agua idónea para su utilización en la fertirrigación del olivar debido a que este nutriente es muy necesario para el crecimiento de los cultivos arbóreos y para el desarrollo de la aceituna. No obstante, la normativa vigente en España no permite este uso, por lo que las plantas extractoras han de evaporar estas aguas, con un considerable gasto de energía.

En definitiva, creo que es muy interesante la gestión de los subproductos de la aceituna, como hemos visto someramente, se realiza a diferentes niveles de gestión y extracción, en cierto modo, es un proceso global que devuelve a la naturaleza lo de ella obtiene, de forma totalmente controlada y siempre teniendo como premisa la preservación del medio ambiente. Como bien decía Martín Luther King, una de sus frases más inspiradoras, que me encanta: “Si supiera que el mundo se acabara mañana, yo, hoy todavía, plantaría un árbol”.

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

Actividades Sociales

Costa de Huelva reconoce la labor de sus consejeros

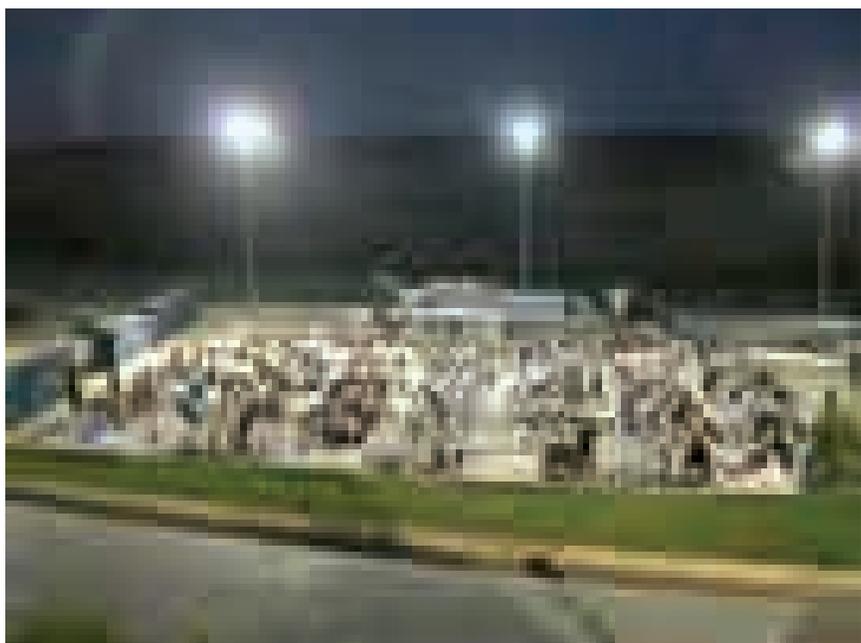
EN SU CENA FIN DE CAMPAÑA

El pasado 8 de Julio la cooperativa Costa de Huelva celebró su tradicional cena fin de campaña, momento en el que se aprovecha para estrechar lazos entre los socios, alejados del ámbito laboral.

En el transcurso de la misma se quiso distinguir a los socios que en la pasada campaña han destacado por la calidad de sus productos, en las categorías de fresón, arándano, frambuesa y mora, a quienes se les hizo entrega de un diploma y un regalo.

Igualmente se aprovechó este acto para entregar una placa de reconocimiento a los consejeros de la cooperativa por el trabajo realizado hasta las últimas elecciones, las cuales se llevaron a cabo el pasado mes de febrero.

A continuación os dejamos algunas imágenes de la velada.





RET-WIN plus

Bioestimulante radicular
con aminoácidos y polisacáridos

Facilita una mejor
implantación
y desarrollo
del cultivo

Proporciona
un sistema radicular
sano y voluminoso

La solución para el crecimiento y desarrollo del sistema radicular



RET-WIN plus

CONTROL

MICROORGANISMOS
INDUCTORES DE AUTODEFENSA
REGENERADORES DE SUELO
ACTIVADORES FISIOLÓGICOS
BIOESTIMULANTES
SUSTANCIAS BÁSICAS
CORRECTORES
JABONES

Soluciones biológicas
para la protección, nutrición
y mejora de los cultivos

30 AÑOS
CUIDANDO
CULTIVOS

EIBOL

Imitando la Naturaleza



A fuego lento

Para este mes de Agosto, en A fuego lento os proponemos tres recetas ideales para el verano: son sencillas, son ligeras y son muy frescas.

TABULÉ DE LENTEJAS

Esta receta es una reinterpretación de un plato que viene de la otra punta del Mediterráneo, del Líbano. Pero enseguida veréis que es muy fácil hacerlo nuestro.

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gr de lentejas cocidas (peso escurrido)
- 1/5 kilo de tomates
- Una o dos cebollas rojas pequeñas
- Un pimiento verde tipo italiano
- Un bote de maíz
- Queso tipo feta en dados
- Unas hojas de hierbabuena o albahaca
- Un buen aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Antes de nada, deciros que, como en cualquier ensalada, los ingredientes son al gusto. Lo único que no pueden faltar son las lentejas. Por una vez, y por eso del verano, vamos a hacerlas con las que vienen ya cocidas.

Empezaremos troceando las hortalizas: los tomates en

dados o rodajas no muy grandes, el pimiento bien pequeñito y las cebollas. Un detalle importante, si es posible, que las verduras vengan del frigorífico, así ayudaremos a que sea un tabulé fresquito. En un bol, echaremos las lentejas bien escurridas, algo de maíz también bien escurrido (no echéis todo el bote, que igual os endulza demasiado) y las hortalizas.

Completamos con la hierbabuena o la albahaca picadas, la sal y un buen chorreón de aceite de oliva. Removemos un poco y listo.



PECHUGA DE POLLO CAPRESE



Este plato nos viene de algo más cerca, de Italia. Pero como pasaba con el tabulé, los ingredientes son tan mediterráneos que son iguales a los nuestros.

Ingredientes (para 4 personas):

- Cuatro pechugas de pollo
- Tres tomates
- 200 gr de mozzarella
- Unas hojas de albahaca
- Un diente de ajo
- 25 gr de queso parmesano
- Aceite de oliva virgen extra y sal

Preparación:

En primer lugar, haremos las pechugas a la plancha salando al gusto con un poco de aceite, pero sin terminarlas de hacer. Las ponemos entonces en una bandeja de horno y, encima, una buena lasca de mozzarella y rodajas de tomate cortadas grandes. Dejamos que se doren unos

A fuego lento

minutos en el horno ya precalentado.

Mientras, podemos hacer el pesto: En una picadora pondremos la albahaca lavada, el ajo sin germen, el aceite

de oliva, el pamesano rallado y la sal. Picamos un poco, pero sin convertirlo en un batido verde. Ya solo faltaría aderezar con el pesto y servir.

GELATINA DE PIÑA

No creemos que haya un postre más refrescante que esta gelatina de piña. Además tiene un montón de proteínas y vitaminas y es muy fácil de hacer.

Ingredientes: (para 6 personas)

- Unos 400 gr de piña en su jugo o, si sois muy golosos, en almíbar
- 33 cl de zumo de piña
- Unos 100 gr de gelatina de piña
- 33 cl de agua
- Si os gusta más dulce, añadid algún edulcorante

Preparación:

En un cazo, pondremos a calentar el agua a fuego vivo. Cuando rompa a hervir, apagamos el fuego y añadimos la gelatina de piña. Removemos con una varilla hasta que se disuelva bien. Entonces, retiramos el cazo y añadimos el zumo de piña. Removemos de nuevo bien.

Mientras se atempera, podemos cortar las rodajas de piña en trozos y las ponemos en un molde. Una vez templada la mezcla, la verteremos en el molde y dejamos que se enfríe del todo. Entonces lo dejaremos en la nevera hasta el día siguiente, que ya podremos disfrutar este postre.



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



Previsiones meteorológicas para el mes de Agosto en Andalucía

Las temperaturas más frías de lo normal para el mes de Agosto cubrirán la mayor parte de la Comunidad.

Los primeros cinco días del mes vendrán con unas temperaturas más frescas, con máximas de 29 a 39 grados, mayormente seco. A esto seguirá un periodo de clima más cálido pero más húmedo, para volver a los pocos días a ser más fresco y seco nuevamente, con máximas de 28 a 37 grados.

Entre los días 16 y 19 de Agosto se producirán unas ligeras lloviznas en el este.

El mes terminará con más frío de lo normal, con máximas de 24 a 33 grados, además de lluvias y tormentas en la zona este de Andalucía.



Actividades Sociales

Freslucena y Costa de Huelva ganan el torneo de tiro al plato

EN INDIVIDUAL Y GRUPOS, RESPECTIVAMENTE

El pasado 23 de Julio tenía lugar el Torneo de Tiro al Plato de SUCA Huelva, en el que participaron 90 socios de las cooperativas Costa de Huelva, Freslucena, Bonafrú, Cobella y Cartayfres.

En la categoría individual quedaba en primer puesto

Antonio Jesús Garrochena y en, segundo, su hermano Francisco José, ambos de Freslucena. En tercer lugar quedaba Cristian Conde Borrego, de Costa de Huelva.

Por cooperativas quedo en primer puesto Costa de Huelva, con 107 platos, seguidos de Freslucena con 104 y Bonafrú con 102.



Actividades Sociales

Socios de Unica Group visitan a sus clientes

EN EL REINO UNIDO

Socios de las cooperativas que forman Unica Group visitaban recientemente las instalaciones de algunos de sus

clientes del Reino Unido, como forma de afianzar lazos entre productores y clientes.



 **reyenvas**

Hilo

BIOTUTOR

El hilo para entutorado.

100% COMPOSTABLE



La mejor solución al problema de los residuos vegetales.

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
S.A.T. NIJARSOL www.nijarsol.es	Ctra. San Isidro a Campohermoso, Km 8. 04117Níjar, 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, Níjar, 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.procama@terra.es	958 60 03 06	958 82 06 13
COOP. SANTA ANA www.santaanadesalar.es	C/ Dr. Ruiz 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 Garcíez 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



Cultivando la innovación

Coactyl H, enmienda orgánica hidrosoluble

- ✓ Estimula el sistema defensivo de la planta
- ✓ Aumenta el desarrollo y funcionalidad de la raíz
- ✓ Mejora la absorción de nutrientes aportados y moviliza los bloqueados



Timac AGRO



@timacagroespaña

www.timacagro.es

timacagro@timacagro.es

