



# SUCA

*Sociedad Cooperativa Andaluza*

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 159 Octubre 2018

# Camposol celebra su 50 aniversario



**Camposol  
celebra su  
50 aniversario**



## Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

### Presidente

CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ  
Bailemamar S.C.A.

### Vicepresidente

JOSE ANDRES ACIEN FERNANDEZ  
Cabasc S.C.A.

### Secretario

ANTONIO PALACIOS RUBIA  
Vicasol S.C.A.

### Vicesecretario

JUAN MOYA TORRES  
Casur S.C.A.

### Vocales

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

ANTONIO CASTILLO ACOSTA  
El Grupo S.C.A.

FRANCISCO MANUEL ESCUDERO  
VARGAS  
Cohorsan 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  
Campoadra, S.C.A.

#### Vocales

JOSE MANUEL AVILA SALVATIERRA  
Campoquetas, 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 ANIVERSARIO

*Camposol celebra su medio siglo de existencia*

## 6 ¡AGUA YA!

*Recibidas las concesiones de agua para 200 explotaciones*



## 8 COOPERATIVAS

*Trops concluye su nueva planta de guacamole*

## 10 COOPERATIVAS

*Corpohníjar abrirá instalaciones de ecológico la próxima campaña*



## 18 SITUACIÓN DEL CAMPO

## 22 OPINIÓN

## 24 ACTIVIDADES SOCIALES

*Bonafrú y Costa de Huelva ganan el Campeonato de Tiro al Plato*



## 26 A FUEGO LENTO

*Recetas con nuestros productos*

## 29 ACTIVIDADES SOCIALES

*Rectores de SUCA conocen la Sat Hortoventas-Tres Marías*



“Si no te gusta lo que estás cosechando, analiza y piensa bien qué es lo que vas a sembrar después”

Anónimo

# Aniversario

## Camposol, 50 años de vida cooperativa

*UNA DE LAS COOPERATIVAS MAS ANTIGUAS DE EL EJIDO*

*Esta cooperativa hortofrutícola ejidense cuenta con más de 200 socios, 250 hectáreas de invernadero y está especializada principalmente en pimiento californiano. La cooperativa, integrada en Unica Group, ha desarrollado actos conmemorativos de su 50 Aniversario con la asistencia de numerosas autoridades institucionales.*



Camposol, una de las cooperativas más antiguas de El Ejido, fue fundada el 19 de junio de 1968. Está especializada principalmente en pimiento californiano, italiano, cónico y palermo, si bien sus agricultores también producen otros cultivos como berenjena, pepino de Almería, calabacín y en primavera sobre todo sandía y melón.

El alcalde del municipio, Francisco Góngora, junto al concejal de agricultura, Manuel Gómez; de Hacienda, José Francisco Rivera; y la edil de Turismo y Comercio, Luisa Barranco, representaron al ayuntamiento de El Ejido. Por parte de la Junta de Andalucía asistió el consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rodrigo Sánchez Haro, al igual que la delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía, la ejidense Gracia Fernández.

Junto a su presidente, Antonio García, realizaron una visita por las instalaciones de la empresa, ubicada en el Paraje Laymud. Durante el recorrido tuvieron la oportunidad de conocer más sobre la evolución de Camposol en este medio siglo de vida, así como los retos y proyectos de

futuro a los que se enfrenta como mejorar la producción y comercialización, la producción ecológica, la inversión en I+D+i y trabajar en materia de sostenibilidad.

### **Concentración de la oferta**

Ya en la campaña 2016-2017 se incorporó a Unica Group, aumentando la rentabilidad de sus cooperativistas y avanzando en la internacionalización, consiguiendo adentrarse en mercados emergentes.

Camposol, tras su adhesión a Unica, ha aumentado aún más la producción de pimiento del grupo siendo, además, en su almacén especializado donde se confecciona el californiano.

### **Desde la Administración local**

El alcalde ejidense Francisco Góngora felicitó a la empresa por su larga trayectoria, su continua adecuación a las demandas del mercado y su gran crecimiento, contando

# Aniversario



taciones, 18 millones de euros en incentivos que movilizan una inversión que supera los 30 millones de euros y de los que se van a beneficiar 373 agricultores y ganaderos de la provincia de Almería.

Sánchez Haro recordó asimismo que está próxima a resolverse la convocatoria de modernización de invernaderos, que contará con más de 200 beneficiarios, a lo que unió que recientemente se convocaron los 30 primeros millones de euros del Plan Renove de Invernaderos, que prevé una inversión de 100 millones hasta 2020.

con la más completa sección de certificados que la sitúan como referencia en el mercado. Un éxito que, “es el resultado de la pasión, el esfuerzo, sacrificio y la unión de todos sus socios, sus agricultores, las mujeres de manipulado, los mozos de almacén, comerciales y distintas directivas que han estado presentes a lo largo de este tiempo”.

Al coincidir este aniversario prácticamente con el inicio de la campaña, el regidor hacía referencia a las asignaturas aún pendientes en el sector, como son “resolver la falta de agua, acabar con el problema de los residuos plásticos e incrementar la unión del sector”. En este punto, felicitó a “Unica por ser un ejemplo de modelo de concentración de oferta. Es importante visualizar el peso que tiene nuestro sector frente a clientes y competidores para ser influyentes en las tomas de decisiones. Y eso sólo se consigue si proliferan modelos de concentración como el de Unica Group”.

## Desde la Administración autonómica

Por su parte, el consejero Sánchez Haro subrayaba que “es fundamental que entre todos sigamos contribuyendo a potenciar un sector tan pujante como el agroalimentario, con unas exportaciones almerienses que en 2017 superaron los 2.700 millones de euros y que en el primer semestre de 2018 ya están por encima de los 1.700 millones de euros”.

El consejero también resaltó el esfuerzo continuo de adaptación de esta cooperativa, un camino en el que ha recordado que la Consejería de Agricultura está acompañando al sector con ayudas entregadas para la modernización de explo-





**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.



# ¡Agua ya!

## Recibidas las concesiones de agua para 200 explotaciones

POR REGANTES EL FRESNO Y LA PLATAFORMA



do que se comenzarán a regar unas 200 explotaciones y 496 hectáreas, con un volumen total de 2,6 millones de metros cúbicos de agua, siempre sin superar los 4,99 hhm3 aprobados en este trasvase.

Tras la firma entre el presidente de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir (CHG), Joaquín Páez, y su homólogo en El Fresno, Ángel Gorostidi, los agricultores se reunieron en asamblea para ser informados de todo el proceso y desconvocar las acciones programadas, una tractorada,

La Comunidad de Regantes El Fresno y la Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado han recibido en la Subdelegación del Gobierno en Huelva las concesiones de agua superficial para casi 200 explotaciones de Moguer, Lucena del Puerto y Bonares.

El presidente de la Plataforma, Cristóbal Picón, ha recordado que este agua llega después de muchos días de incertidumbre, ya que los agricultores llevan sin poder regar sus cultivos desde el pasado 20 de agosto, unos regantes de los que ha destacado "su paciencia, que han confiado en la Plataforma y en El Fresno y que llevaban ya muchos días con el agua cortada y eso no es fácil".

En este sentido, Picón ha recordado que este proceso para conseguir el agua se inicia en el año 2008, con el inicio de los trámites para el trasvase, "son diez años los que hemos tardado en conseguir agua y seguridad jurídica".

Por su parte, el presidente de la Comunidad de Regantes El Fresno, Ángel Gorostidi, ha destaca-

cadena humana y manifestación, a la que asistieron más de 500 agricultores





**Minsk® y Gulfstream®**



## Herbicidas residuales Kenogard para Olivar, Cítricos y Vid



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



## Trops concluye su nueva planta de guacamole

CON UNA INVERSIÓN DE DOS MILLONES DE EUROS

La sociedad agraria de transformación Trops, que agrupa a más de 2.500 agricultores productores de mango y aguacate de Málaga, Granada, Cádiz, Huelva, Valencia, Alicante y el Algarve portugués, sigue dando pasos para afrontar el crecimiento que está experimentando el sector tropical. La firma, que facturó en la última campaña 77 millones de euros, espera cosechar y comercializar este año 14 millones de kilos de mango, un 40% más que en la pasada campaña, debido al incremento previsto en la producción, y en torno a unos 20 millones de kilos de aguacate también nacional.

Con el objetivo de estar preparados en todo momento, Trops se encuentra inmersa en un ambicioso plan de modernización y ampliación que persigue por un lado aumentar su capacidad de producción de procesados de máxima calidad, a la vez que ampliar su oferta de productos, y poder recepcionar y comercializar la cosecha de fruta en el menor tiempo posible, para así garantizar que la misma llegue a los mercados en óptimas condiciones.

En esta línea, Trops acaba de concluir las obras de la que será su nueva fábrica de procesados. La Sat cuenta con una filial, Frumaco, que es la que se encarga de la producción de productos derivados del aguacate (guacamole, dados, mitades y gazpacho de aguacate, entre otros). Además, tienen en estudio el lanzamiento de nuevos productos procesados que mantienen en secreto, aunque han anunciado que detrás de los mismos habrá chefs de reconocido prestigio. "Estamos pendientes de firmar algún convenio en este sentido con varios cocineros muy reconocidos que serán los que se encarguen de diseñar los nuevos productos", ha confirmado el gerente de Trops, Enrique Colilles.

### Gazpacho de aguacate

La nueva fábrica se levanta en el complejo que Trops tiene en la localidad veleña de El Trapiche, donde la empresa cuenta con un polígono de más de 14.000 metros cuadrados de superficie. La ejecución de la planta de guacamole y gazpacho de aguacate ha supuesto, según el presidente de Trops, José Lorca, una inversión de dos millones de euros.

La planta ha sido dotada de maquinaria de última gene-



ración y tecnología de alta presión (HPP), un proceso que permite mantener salsas como el guacamole frescas y libres de bacterias sin el calor de los procesos de cocción y pasteurización tradicionales, alargando la vida útil de los productos procesados hasta los 40 días.

El complejo industrial de Trops cuenta con estación de servicio, tienda de productos agroalimentarios tipo gourmet, salón de actos con capacidad para 250 personas y cafetería-restaurante.

### Portugal

Paralelamente, Trops invierte en su sede de Vélez cerca de un millón de euros en una nave para envases, a la vez que proyecta la apertura de nuevas sedes de recepción de fruta en la localidad portuguesa de Tavira, para atender toda la producción tropical del Algarve (Portugal), y en Motril (Granada), donde la sociedad agraria de transformación ha invertido más de medio millón de euros en la adquisición de una nave con esta finalidad.

En Tavira la firma ha invertido de momento unos 600.000 euros en la compra de una parcela para edificar una sede.

Trops cuenta en la provincia granadina desde 2014 con unas instalaciones en Jete, después de absorber la cooperativa Nuestra Señora de Bodíjar. Sin embargo, la Sat cuenta con numerosos agricultores socios en Motril y Guájares, de ahí la iniciativa de contar con una segunda sede en la localidad motrileña.





## Desde siempre y para siempre Tu plástico agrícola

Con todas las **GARANTÍAS**  
Con **CALIDAD** reforzada  
Con **MÁS INNOVACIÓN**

Seguimos avanzando para ofrecerte lo mejor.  
Confía en los especialistas, confía en nuestras  
marcas:



Con la garantía de  MORERA & VALLEJO  
INDUSTRIAL

# Cooperativas

## Coprohníjar abrirá instalaciones de ecológico la próxima campaña

PREVEEN SUPERAR LAS CIEN HECTÁREAS

La agricultura ecológica es cada día más demandada por los consumidores, lo que obliga a las cooperativas a adaptar su logística para darles respuesta. Los alimentos orgánicos necesitan un tratamiento distinto al de los productos convencionales, desde su plantación hasta que salen a su destino, siendo requisito imprescindible para que puedan ser catalogados de esta manera.

Por todo ello Coprohníjar, una de las primeras cooperativas de la provincia de Almería que cultivó hortalizas en producción integrada, está actualmente inmersa en los trámites para construir un nuevo almacén destinado a confeccionar y envasar productos ecológicos, proyecto que ya cuenta con luz verde por parte del Ayuntamiento nijareño.

La parcela donde va ubicado el nuevo almacén está en el paraje de Los Pipaces en San Isidro, a escasos 200 metros de la cooperativa, y cuenta con unos 11.000 metros cuadrados de superficie.

El recinto tendrá el equipamiento necesario para dar servicio a toda la entrada de productos ecológicos de los socios de la empresa. Así, las instalaciones contarán con unas oficinas técnicas donde realizar controles de calidad al producto, una zona de almacenamiento y un lineal de confección.

“Este proyecto viene a dar respuesta al incremento de la superficie ecológica adscrita a la empresa. Actualmente confeccionamos toda la producción ecológica en una nave de 2.000 metros cuadrados que tenemos junto al almacén de suministros de la cooperativa, pero se trata de un espacio insuficiente para gestionar el crecimiento que tenemos año tras año”, asegura el presidente de Coprohníjar, Juan Segura.

### Crecimiento

La cooperativa nijareña dedicada a la comercialización de frutas y hortalizas ha experimentado en los últimos años un crecimiento vertiginoso en su producción ecológica. Tras empezar con cinco hectáreas hace unas pocas campañas, en la actualidad han llegado a las 80 hectáreas de cultivos ecológicos que, en su gran mayoría, se destinan a cosechas de tomate de tipos tan variados como tomate suelto, en rama, cherry o pera.



También producen calabacín y sandía ecológicos. Su presidente, Juan Segura, señala que “todos los productos que trabajamos en convencional están doblados en ecológico”.

Un crecimiento que, para la próxima campaña, superará las 100 hectáreas según las previsiones de la propia empresa. “El mercado por ahora sigue demandando estos productos, y parece que es una línea que se va consolidando en el tiempo”, apunta Segura.

En total, más de ocho millones de kilos de alimentos ecológicos, incluso pueden superar los diez este año, que salen desde distintos puntos de las provincias de Almería y Granada, gracias a Coprohníjar.

### Pioneros

La rápida expansión de Coprohníjar hacia la agricultura ecológica es un reflejo de su apuesta por la innovación a lo largo de sus 32 años de historia. La cooperativa nació en 1986 siendo la primera organización de productores de Almería; una figura empresarial innovadora que, además, fue un ejemplo en técnicas de cultivo sostenibles, siendo pionera en la producción integrada de frutas y hortalizas, un hito que le valió el reconocimiento oficial por parte de la Junta de Andalucía en el año 2010. Este “know how” le ha servido para avanzar de forma exponencial en la agricultura ecológica, en la que ya suman más de 80 hectáreas de cultivo.

# Ferias

## Unica Fresh a la conquista del mercado asiático

### PRESENTES EN ASIA FRUIT LOGISTICA

Por cuarto año consecutivo Unica Fresh ha participado en la Asia Fruit Logistica, celebrada en Hong Kong, una de las ferias más importantes del sector de las frutas y hortalizas en dicho continente, buscando abrir nuevos canales de negocio en este mercado.

“China y el resto de Asia se están convirtiendo en un destino atractivo para nuestros productos. Se trata de una opción distinta a la Unión Europea, en el que sin duda es nuestro mercado de referencia, pero que cada vez más es una alternativa más en nuestra apuesta por diversificar mercados”, afirman desde Unica Group.

Unica Fresh lleva dos años consecutivos exportando productos como pimienta, tomate o espárragos a zonas de Asia como Hong Kong, Singapur o Filipinas. En su mayoría,

los productos que se envían son especialidades de alto valor añadido.



*Un mundo lleno de soluciones naturales para la Producción y la Protección vegetal*

Fertiliza

Clever® Cinamite® Cluster® Enduro® Gigante® Tritón® Envite® Biosec®



**biocolor**  
poder natural  
950 603 403 [www.biocolor.es](http://www.biocolor.es)



**Blue Heron**  
Plant BioDynamics

[www.blueheron.es](http://www.blueheron.es)  
[info@blueheron.es](mailto:info@blueheron.es)  
Tel.: 00 34 91 857 14 34

# Informe Técnico

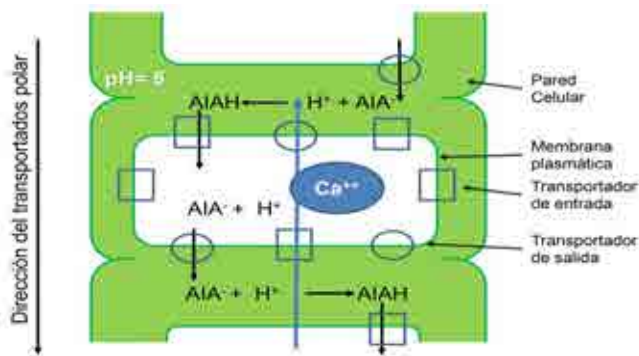
## ADUR: Un líder de confianza

**El calcio** es el elemento imprescindible para obtener buenos niveles cualitativos de fruto. Estos requisitos necesitan ser reforzados más aún con temperaturas y condiciones extremas como las que tienen lugar en los invernaderos. Condiciones que limitan ampliamente la absorción y traslocación de este nutriente en nuestros cultivos.

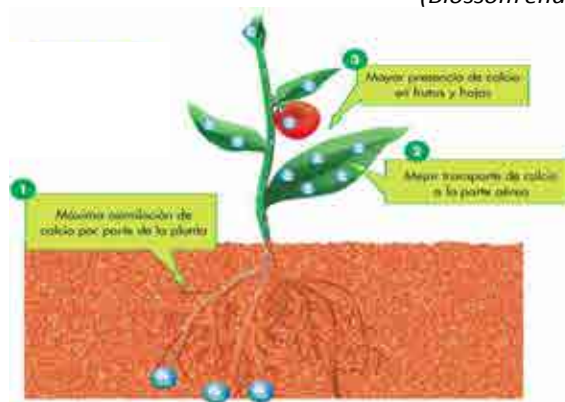
- El calcio no se transporta adecuadamente si no está integrado en un proceso fisiológico que afecte globalmente a toda la planta.



*Necrosis apical  
(Blossom end rot)*



*Contra transporte AIA-Ca<sup>++</sup>*



*Complejo ADUR: complejo transportador e inductor de la biosíntesis endógena del AIA y citoquininas*

**ADUR** es un bioestimulante diseñado y formulado para solucionar los problemas de asimilación y de transporte interno del calcio, garantizando así que llegue a todas las partes de crecimiento de la planta.

El complejo ADUR, con sus precursores auxínicos y citoquinínicos entre otros componentes, logra:

- Regeneración radicular para una máxima asimilación de calcio.
- Máxima translocación efectiva de calcio desde la raíz hasta el fruto.
- Disminución de necrosis apical (Peseta).

▪ **DOSIS: 10l Adur /ha**

*¡Pon el calcio en su sitio!*

**Tratamiento y prevención de carencias de calcio**

 **Timac AGRO**





# 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](http://www.timacagro.es)

# Cooperativas

## La Palma aprueba un nuevo sistema operativo

### EN SU ASAMBLEA GENERAL

Cooperativa La Palma, referente en la producción y comercialización de tomate cherry y minivegetales de especialidad en Europa, apuesta por la innovación y la mejora estratégica de las explotaciones de sus agricultores, para adaptarse a las demandas de sus clientes internacionales y los nuevos retos de los mercados.

En su Asamblea general de OPFH, celebrada en las instalaciones de la cooperativa en Carchuna, La Palma aprobó el nuevo programa operativo de su organización de productores para el año 2019, que destinará un montante de 9,7 millones de euros a inversiones realizadas en explotaciones individuales, permitiendo a la cooperativa continuar su estrategia de modernización constante y apoyo a la competitividad de sus agricultores. El presupuesto dedicado a inversiones, el más ambicioso de los últimos años, se incrementa un 13 % con respecto al año anterior.

Estos fondos operativos beneficiarán a los 700 agricultores asociados a La Palma, que suman una producción anual de 75.000 toneladas de productos hortofrutícolas. Otras acciones del programa operativo apoyan la calidad óptima de los productos, implantación de métodos de producción respetuosos con el medio ambiente y apoyo a la comercialización.

El presidente de La Palma, Pedro Ruíz, acompañado por miembros del Consejo Rector y equipo comercial, presentó el nuevo programa operativo a los agricultores, destacando que “las inversiones permitirán a la cooperativa seguir siendo punta de lanza en innovación y alcanzar los altos estándares de calidad que demandan los clientes y consumidores europeos”. De este modo, La Palma apuesta por un crecimiento sostenible y una agricultura inteligente que revierte en el desarrollo del territorio, los agricultores y las

más de 3.000 familias vinculadas a esta gran empresa. Tras el debate de las medidas, la Asamblea aprobó el programa operativo.



### Balance de campaña y nuevos proyectos

En esta Asamblea, la cooperativa hizo un balance positivo de la campaña agraria 2017/18, caracterizada por la buena evolución de volúmenes, calidad y comercialización de la gama de tomates cherry con múltiples formas, colores y sabores, pepinos, pimientos, berenjenas y frutas subtropicales. En esta próxima campaña, La Palma seguirá innovando en su oferta hortofrutícola con productos novedosos y exclusivos como el tomate ADORA, un tipo marmade chocolate, diferenciado por su sabor y alta calidad, con buenas expectativas de negocio en el mercado internacional.

De otro lado, la cooperativa trabaja en el desarrollo de nuevas soluciones de packaging, modernas y respetuosas con el medio ambiente, encaminadas a satisfacer las necesidades de los consumidores más exigentes y atender el consumo en cualquier momento del día.

La Palma exporta en torno al 90% de su producción a los mercados europeos, a través de relevantes cadenas de distribución. En este sentido, la cooperativa volverá a estar presente en la 10ª Feria Internacional de Frutas y Hortalizas, Fruit Attraction, que se celebra del 23 al 25 de octubre en Madrid, donde mantendrá reuniones comerciales con sus clientes europeos.

En paralelo esta fructífera Asamblea, en la que los agricultores dieron su apoyo a múltiples iniciativas estratégicas para la empresa, La Palma celebró la jornada de convivencia conmemorativa de su 45º aniversario. Más de 1.500 personas se dieron cita en este encuentro, que se desarrolló con visitas guiadas a las instalaciones, múltiples actividades infantiles, lúdicas y deportivas.



# Cooperativas

## Bonafrú crecerá un 60% tras invertir 19 millones de euros

EL PROCESO DE EXPANSIÓN SE CULMINARÁ EN TRES AÑOS



La cooperativa onubense Bonafrú está inmersa en un ambicioso plan de expansión que le permitirá crecer un 60% tanto en superficie como en producción y facturación, según estimaciones de la propia empresa. Las ventas de fresas, frambuesas y arándanos alcanzarán los 43 millones de euros cuando, en el plazo de tres años, estén a pleno rendimiento las 220 nuevas hectáreas adquiridas en la misma provincia, pero fuera de los límites del condado fresero por excelencia.

La cooperativa, ubicada en la localidad de Bonares, con la totalidad de la producción dedicada a la exportación, aglutina a 85 agricultores que ahora extenderán sus cultivos a una nueva finca ubicada entre Lepe y Villablanca, también en la provincia de Huelva. La firma partía antes de la expansión de una superficie que supera las 300 hectáreas.

El mayor esfuerzo del plan inversor de 19 millones de euros lo realiza la propia cooperativa, que invertirá un total de 12 millones en los terrenos que irá alquilando a sus socios. Los agricultores, por su parte, completan la apuesta

con otros siete millones destinados a poner en marcha los cultivos.

En esta última campaña ya se ha sembrado un 40% de la nueva superficie, con una inversión de más de 4 millones de euros y la compra de 750.000 plantas de fresa, además de frambuesas y arándano. La nueva finca, denominada El Canario y de cuya adquisición ya hicimos eco en estas páginas, "se ha elegido por tener un microclima muy conveniente para estos cultivos y dotaciones de aguas suficientes, algo esencial en estos momentos", señala el gerente de Bonafrú, Diego Barriga.

### Reparto de la superficie

Bonafrú alcanzó los 6 millones y medio de plantas en la pasada campaña, con un aumento del volumen de fresa y frambuesa. Los arándanos se mantienen en el 25% de la superficie cultivada dada la fuerte competencia existente tanto en Huelva como en países terceros como Marruecos y Portugal. En cuanto a variedades, la fresa Rociera ha pasado de tener un 20% de superficie al 50% en la última campaña.

# Desde las emociones

## El propósito de la vida (I)

Me gustaría en este artículo profundizar en un tema tan trascendente como es, el conocer el propósito de vida o el objetivo o el sentido. Aquellas personas que desconocen esto son personas que dejan pasar la vida o la ven como si mirasen por una ventana en un tren en marcha, la dejan pasar sin intervenir en ella. Una persona que desconozca el propósito de su vida no puede llegar a ser feliz.

Voy a transcribir parte del material que estudiamos en el curso especialista en Felicidad y Neurociencia que vimos en la Universidad Isabel I, del profesor Santiago Limoche. Creo que refleja de forma bastante intensa la importancia de este tema.

Comenzamos con la definición lingüística del término propósito.

### PROPÓSITO:

Definición del Gran diccionario de la Lengua Española:

*Del lat. propositum.*

1. m. Ánimo o intención de hacer o de no hacer algo.

2. m. Objetivo que se pretende conseguir.

3. m. Asunto, materia de que se trata.

*a propósito*

1. loc. adj. Adecuado u oportuno para lo que se desea o para el fin a que se destina. *Un lugar a propósito para vivir.* U. t. c. loc. adv.

2. loc. adv. Voluntaria y deliberadamente.

3. loc. adv. U. para expresar que algo, al ser mencionado, ha sugerido o recordado la idea de hablar de otra cosa. *A propósito DE estudios, este año acabo la carrera.*

*a propósito de*

1. loc. prepos. acerca de.  
de propósito

1. loc. adv. a propósito (|| voluntaria y deliberada-

mente).

*fuera de propósito*

1. loc. adv. Sin venir al caso, sin oportunidad o fuera de tiempo.

El término motivación tiene una conexión directa con el anterior, propósito. Para entender mejor el concepto de propósito de vida, debemos hacer referencia al mismo.

### MOTIVACIÓN:

Definición: la R.A.E. DICE: conjunto de factores internos o externos que determinan en parte las acciones de una persona.



Motivación del latín *motivus* o *motus* que significa “causa del movimiento”.

Motivos humanos: que llevan a la motivación podrían clasificarse como:

\*Amor, sexo y matrimonio/pareja: incluye el bienestar familia, ser buen/a padre/madre, enamorarse, tener experiencias sexuales...

\*Metas interpersonales:

aspecto físico, pertenencia, ser reconocido socialmente, tener amigos, ser cuidado y ayudado por los demás...

\*Metas intrapersonales: ser respetado/a, evitar el rechazo, enseñar y ayudar, liderazgo, religión, conciencia social, ética, libertad, estética, creatividad, ser flexible (innovador, experiencias nuevas...), bienestar psicológico, estabilidad y seguridad, encontrar un significado superior o trascendente, crecimiento personal (autoestima, conocerse a sí mismo/a, tener paz interior), tener aspiraciones de logro, carrera profesional, tener dinero...

Un estudio de la universidad de Rochester, Nueva York, demostró que tener un propósito de vida aumen-



# Desde las emociones

ta la longevidad.

Las personas que atribuyen un sentido a su existencia gozan de mayor salud psíquica y se sienten más felices. Otorgar un significado a la propia vida resulta más beneficioso que la mera búsqueda de placer (Retsbach, 2018).

De forma general es que transmitir saberes y capacidades a la sociedad ocupa un lugar destacado en el sentido de la vida. (GENEROSIDAD).

**NUESTRO PRINCIPAL PROPÓSITO EN LA VIDA ES AYUDAR A OTROS. PERO SI NO PUEDES AYUDARLOS, AL MENOS NO LES CAUSES SUFRIMIENTO (Dalai Lama).**

**QUIÉN DEDICA SU TIEMPO A MEJORARSE A SÍ MISMO, NO TIENE TIEMPO PARA CRITICAR A LOS DEMÁS (Madre Teresa de Calcuta).**

**El sentido de la vida, difiere en cada hombre, en un momento a otro, de manera que resulta imposible concebir el sentido de la vida en términos abstractos. Nunca se podrá responder a la pregunta sobre el sentido de la vida con afirmaciones absolutas (Frankl, 2015)**

**La felicidad es el significado y el propósito de la vida, el objetivo y fin de la existencia humana (Aristóteles).**

INDICADORES QUE PODEMOS OBSERVAR EN PERSONAS CONECTADAS A SUS VERDADEROS PROPÓSITOS DE VIDA:

- Mayor capacidad de disfrute de relaciones significativas de afecto, amor o amistad.
- Expresan más dones o talentos personales.
- Pueden tener un mayor sentido de espiritualidad religiosa.
- Actitud de prosocialidad, voluntariado y generatividad.
- Expresan más creatividad en lo que se hace.
- Bienestar físico y psicológico.
- Mayor nivel de entusiasmo, motivación, voluntad y entrega.
- Sentimiento de autorrealización y plenitud.
- Certeza de la vocación o profesión.
- Más energía. Más dopamina.

- Mayor capacidad de disfrute en general.

INDICADORES QUE PODEMOS OBSERVAR EN PERSONAS ALEJADAS A SUS VERDADEROS PROPÓSITOS DE VIDA:

- Aquellos que les cuesta definirse y comprometerse con un proyecto personal, afectivo o de equipo porque no saben qué es lo que quieren.
- Personas que se aburren enseguida después de haber obtenido una meta o un logro personal.
- Sentimiento de infelicidad por no saber qué hacer con sus vidas.
- Personas habitualmente insatisfechas o frustradas que no responden a circunstancias externas.
- Adolescentes sin una vocación clara.
- Adultos aquejados de la crisis de la mitad de la vida.
- Individuos picaflor, no terminan nunca nada.
- Personas a las que les cuesta echar raíces, en una relación en un proyecto.
- Los que han tenido y tienen muchas parejas o trabajos y a todos termina sacándoles pegos.
- Sujetos que expresan su aburrimiento.
- Los que verbalizan habitualmente: no sé qué hacer con mi vida, estoy en la búsqueda, no me siento realizado, no sé qué es lo que quiero, no sé por dónde tirar, nada me termina de llenar del todo...

(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	VERDE	NARANJA	ROJO	VERDE	ROJO	ROJO
PEPINO	NARANJA	VERDE	ROJO	NARANJA	VERDE	VERDE
PIMIENTO	NARANJA	VERDE	ROJO	NARANJA	VERDE	VERDE
CALABACIN	NARANJA	ROJO	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE
BERENJENA	NARANJA	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	VERDE	VERDE	VERDE	
PEPINO	VERDE	VERDE	VERDE	NARANJA	
PIMIENTO	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
CALABACIN	VERDE	NARANJA	VERDE	VERDE	
BERENJENA	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
JUDIA	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
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	VERDE	VERDE	NARANJA	NARANJA	VERDE
CALABACÍN	VERDE	NARANJA	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE
VIRUS Y ENFER.	MILDIU	OIDIO	BOTRITIS	ENF. DE CUELLO	VIRUS	ALTERNARIA	
TOMATE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
CALABACÍN	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	NARANJA	VERDE	

## MÁLAGA

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

## CÓRDOBA, JAÉN Y GRANADA INTERIOR

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

CUBIERTA  
RECOMENDADA:  
**TRC5**  
PREMIUM

**S** Límite Azufre  
5000 ppm.



AGRICULTURAL DIVISION

*Global Solutions*

# NUEVA GENERACIÓN DE PLÁSTICOS AGRÍCOLAS.



La nueva gama de plásticos agrícolas  
inspirados en la resistencia espartana.



## DOBLE // AT CÁMARA

EL COMPLEMENTO IDEAL PARA TU CUBIERTA SOTRAFA.

## Cobella prevé recolectar 150 toneladas de granadas

EN SU PRIMERA CAMPAÑA COMERCIAL

La cooperativa Nuestra Señora de la Bella ha incorporado una nueva fruta a su ya de por sí amplia lista de productos agrícolas que comercializa a través de Onubafruit. Desde principios del pasado mes de septiembre, unos veinticinco socios de Cobella están recolectando las primeras granadas de la campaña.

El director gerente de Cobella, Pedro Paniagua, reconoce que “fue la inquietud de un grupo de agricultores lo que motivó el interés de la cooperativa por incorporar el granado como un producto alternativo a las berries y los cítricos”.

La decisión de apostar por la granada ha conllevado un proceso de investigación, de búsqueda de las mejores variedades y de inversión en I+D en los últimos años, que ha posibilitado poder contar con “una variedad, como es Emek, que cumple con los parámetros de calidad que nos exigen nuestros clientes”, según añade el responsable de la gestión empresarial de la cooperativa.

Las plantaciones de granados se concentran en algo más de 40 hectáreas, aunque el objetivo es ir incrementando esta superficie en los próximos años. La producción estimada de esta campaña rondará las 150 toneladas, aunque esta cantidad se triplicará conforme los árboles vayan madurando.

Como admite Pedro Paniagua, el rendimiento económico “que vamos a obtener con las granadas no va a ser significativo, porque prácticamente el 80% del volumen de facturación de la cooperativa recae en los frutos rojos y cítricos, pero sí es una alternativa más y una apuesta clara por la diversificación”.

La variedad que predomina es la

### israelita Emek

José Antonio Muriel tiene una plantación de granados de 3 hectáreas, y cultiva también melocotones, ciruelas, caqui sharoni, frambuesa y arándanos, precisa que decidió cultivar granados para “cubrir un periodo de tiempo en el que no tenía producción, y así poder ir alternando la recolección de las distintas frutas”.

Al ser la primera campaña comercial de las granadas, el agricultor de Cobella no puede hacer una valoración concreta de su rendimiento, aunque sí destaca “que las perspectivas son buenas porque las granadas que estamos recogiendo presentan unas características extraordinarias tanto en la coloración exterior como a la hora de comer”.

La previsión que tiene es recolectar entre 14.000 y 15.000 kilos esta campaña, y como los árboles tienen tan solo dos años, espera que en próximas campañas estas cantidades se multipliquen por tres.

La ingeniero-técnico agrícola de Cobella, Ana Bella Contreras, que es la encargada de supervisar las plantaciones de granados desde 2013, precisa que el primer pase de recolección se inició el 8 de septiembre, aunque “en condiciones normales se tendría que haber dado sobre el 20 de agosto. Llevamos unos 15 días de retraso por culpa de la anormalidad del tiempo. No obstante, son árboles que tienen unos dos años de vida y entendemos que una vez vayan saliendo de su estado juvenil todo se irá normalizando. Este año la producción superará los 100.000 kilos. Podía haber sido mayor, pero con los fríos de la primavera perdimos la primera floración de



los árboles”.

### Las granadas se destinan al mercado europeo, principalmente Alemania

Bella Contreras señala que la variedad Emek, que procede de un programa de selección israelita, cuya licencia de exclusividad la tiene Cobella y, por tanto, Onubafruit, “es la que predomina en las plantaciones, ya que existen otras como Mollar de Elche y Acco, que van en decadencia y que tienen muchas opciones de ser arrancadas en los próximos años”.

Además de ser extratemprana, Ana Bella resalta de Emek que “es una variedad que suele dar un calibre medio muy exigente en el mercado que oscila entre los 90 y 95 milímetros, así como que es una fruta que con una media entre 14 y 16 grados brix come muy bien. La acidez pasa desapercibida y tiene un grano rojo intenso y de gran tamaño”.

Las primeras granadas que Cobella está comercializando a través de Onubafruit tienen como destino final Europa, en concreto Alemania, donde están muy interesados por esta variedad y donde el mercado, según apunta Ana Bella, “el mercado está reaccionando muy bien a su llegada”.

# Cooperativas

## Unica prevé facturar 375 millones de kilos

CON LA INTEGRACIÓN DE PARQUENAT Y VIRGEN DEL ROCÍO

La cooperativa ParqueNat ha decidido por mayoría absoluta integrarse a Unica Group. La decisión, que se ha hecho efectiva en la asamblea de socios por mayoría absoluta, supone la vuelta de ParqueNat a la cooperativa de segundo grado almeriense. Así, el regreso de la empresa especializada en tomate proporcionará a Unica Group un gran volumen de producción de este producto.

El grupo cooperativo con sede en el PITA comienza el curso con unas previsiones para la campaña 2018-2019 que superan los 375 millones de kilos. Unas cifras que se prevén tras la vuelta de ParqueNat y la integración completa de la cooperativa gaditana Virgen del Rocío, productores de una gran variedad de frutas y vegetales frescos.

**Todas las cooperativas han crecido con Unica**

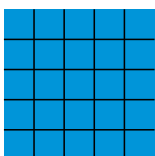
Unica sigue demostrando que su modelo integrador es un éxito. Un modelo basado en la promoción de la integración entre miles de agricultores que renuncian al individualismo para trabajar de forma conjunta. Un modelo que ha permitido a todas y cada una de las cooperativas que se han unido a Unica conseguir un crecimiento significativo, sin perder su identidad y siempre participando en un modelo de gestión compartido, orientado a la satisfacción del consumidor final.

Con una estrategia clara de futuro, basada en la transparencia y la innovación, Unica se posiciona como un modelo solvente, en constante crecimiento y desarrollo. Un modelo que ha llevado a Unica a crecer a un ritmo de aproximado del 20% anual, y consolidándose como la primera exportadora hortofrutícola de España, gracias al buen trabajo de sus agricultores.

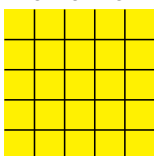
# Ecotrampa

Registrada en Ministerio de Agricultura y Pesca como MDF (Medio de Defensa Fitosanitaria)

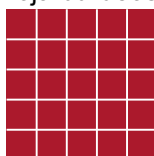
azul



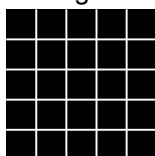
amarillo



roja burdeos



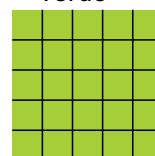
negro



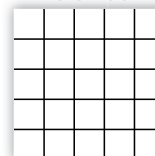
transparente



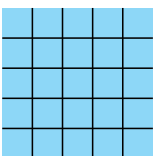
verde



blanco



celeste



## Máxima calidad al mejor precio

Consulte en su Almacén de Confianza

**10 years fruit attraction**  
FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Visítanos en Stand nº 3A04B



Fabricadas en Andalucía  
[www.ecotrampa.com](http://www.ecotrampa.com)  
[info@ecotrampa.com](mailto:info@ecotrampa.com)

## Pongamos que hablo de vivir

*Dice la frase: “Más prestan sobre olivos que sobre pergaminos”, indefectiblemente esta reflexión es el resultado de los orígenes y la importancia que desde siempre ha tenido el olivar en cualquier sociedad y/o ámbito donde bien queramos encuadrarlo, pues como ahora veremos, ya en la antigua Roma, el aceite de oliva se utilizaba para aliñar los platos, iluminar las casas o cuidarse la piel en las termas.*

*El artículo publicado en **N a t i o n a l Geographic España** es bastante explícito al respecto sobre este asunto, los romanos vieron claro que había dos tipos de líquidos excelentes provenientes de los árboles, vino y aceite, agradables para el cuerpo humano, de los cuales el aceite era una necesidad absoluta, por tanto desde muy antiguo no cesaron en sus esfuerzos para obtenerlo.*

*Para que el lector compruebe el grado de adelanto a su tiempo, los romanos sabían ya por aquel entonces que era un producto excelso a todos los niveles que se precie, pues no sólo usa-*

*ban el aceite como ingrediente en la cocina, sino también como combustible para iluminarse (de ahí el nombre de aceite lampante y lámpara, puesto que este aceite no se consumía sino que servía como elemento quemante dentro de la luminaria), sus usos y aplicaciones también se realizaban a modo de medicamento como higiénico unguento*

*en las termas, como perfume e hidratante corporal, de ahí la frase que también se usaba: “el vino por dentro y el aceite por fuera”.*

*Ejemplo de este adelanto queda bien patente en las factorías de extracción romanas, donde se realizaba dicha **extracción** mediante la molienda con piedra, trabajo que requería un **grandísimo***

*esfuerzo físico en el cual participaban a la par esclavos y animales. Según el artículo, la provincia de la Bética, la actual Andalucía, se convirtió durante el Alto Imperio en el centro más importante de producción de aceite, por contra, durante el Bajo Imperio, África era el principal productor.*



# Opinión

*La elaboración de aceite en la antigua Roma vino de la mano de fenicios y griegos, aunque fueron los romanos quienes lo produjeron a gran escala y lo convirtieron en algo consumido habitualmente por todas las clases sociales. El aceite se obtenía en las villas, explotaciones agrícolas de carácter rural que también solían cultivar cereal y elaborar vino. Otro detalle curioso del artículo, nos describe con detalle cómo transportaban el aceite, lo hacían en un tipo de ánfora olearia llamada Dressel 20, que era de forma globosa y con el cuello más bien corto, muy diferente a las usadas para el vino o las salazones de pescado. Por otra parte, no sólo el aceite era apreciado, pues las aceitunas eran de gran interés para los romanos.*

*Tras su recolección, la aceituna era almacenada en una estancia denominada tabulatum, que contaba una especie de suelo impermeabilizado y con cierta inclinación, sobre dicho emplazamiento se depositaba la aceituna para que soltara el alpechín. Este líquido oscuro y maloliente, según los escritos de la época tenía también su utilidad, pues al igual que hoy en día hacemos con todos y cada uno de los subproductos del olivo, en ese momento usaban dicho residuo bien como insecticida, herbicida y fungicida, en fin realmente adelantados a su tiempo, el afán de curiosidad y los usos realizados resultan formidables. Tras este paso, se procedía a la molienda, se empleaban distintos mecanismos para la molienda de las aceitunas, pero ya en aquellos tiempos se las ingeniaban para hacerlo sin romper el hueso, puesto que se consideraba que éste daba mal sabor al aceite.*

*Como resultado del proceso, se obtenía una pasta de aceitunas que se sometía al prensado en una habitación conocida como torcularium. En mismo este espacio, se encontraba la prensa (lla-*

*mada también, por extensión, torcularium), un complejo mecanismo capaz de someter la pasta a una gran presión. El aceite así obtenido se decantaba en grandes vasijas globulares de cerámica llamadas dolia, que solían estar semienterradas, y luego se almacenaba en ánforas en la llamada cella olearia.*

*En resumidas cuentas, si nos remontamos a ese tiempo, vemos ya que por entonces tenían unos sistemas realmente precisos e interesantes para la obtención del preciado AOVE, de ahí el interés del artículo, pues queda uno realmente perplejo al comprobar cómo y de qué manera se hacían las cosas. A mi juicio, lo más llamativo es el valor otorgado a la planta, pues ya por aquellos tiempos rendían pleitesía tanto al olivo (mitología), como a la aceituna y el aceite obtenido, el hecho de que se dieran cuenta y supiesen ver que era un producto con múltiples y muy variadas posibilidades de aprovechamiento les otorga gran relevancia y perspicacia. Vieron que se trataba de una planta de gran importancia, planta que producía el llamado oro líquido, planta que agradecía como ninguna otra los cuidados recibidos, planta que posteriormente guiaría el camino de otros muchos.*

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

# Actividades Sociales

## Bonafrú y Costa de Huelva ganan el Campeonato de Tiro al Plato

*EN INDIVIDUAL Y GENERAL RESPECTIVAMENTE*

El campo de tiro de Moguer era el escenario donde se desarrollaba el Campeonato de Tiro al Plato Huelva 2018, en el que participaron unos 70 tiradores de las cooperativas Costa de Huelva, Cobella, Bonafrú, Cartaya y Freslucena.

A continuación mostramos las fotos del día, comenzando por los ganadores de individual, que fueron en primer lugar

Juan de Cobella, en segundo Manuel Ángel de Costa de Huelva, y en tercero Félix de Bonafrú.

En la categoría general quedó en primer puesto la cooperativa Costa de Huelva, seguidos de Cobella y Bonafrú.

Tras la entrega de trofeos todos los asistentes pudieron degustar una riquísima paella.





# Actividades Sociales



10 years fruit attraction Visítanos en el stand 10F11

## KENDAL ROOT LLEGA A LA RAÍZ DEL PROBLEMA

KENDAL® ROOT está compuesto por un conjunto de biomoléculas que ayuda a la planta a permanecer vigorosa en condiciones que limitan el correcto desarrollo del sistema radicular. Promueve un rápido desarrollo vegetativo, incrementa la resistencia física de las raíces y estimula el crecimiento de raíces nuevas. De la experiencia de KENDAL NEM, un producto único en innovador, para obtener lo mejor de tus cultivos, naturalmente.

[www.valagro.com](http://www.valagro.com)



**Valagro**®

Where science serves nature

# A fuego lento

Para empezar el otoño, en A Fuego Lento os mostramos cómo hacer dos recetas sanas, variadas y equilibradas. La del postre es especial.

## ENSALADA CÉSAR

Aunque muchos creen que esta forma de combinar lechugas, pan y pollo es una receta estadounidense, en realidad viene de mucho más cerca, de Italia. Quizá sea por esa cercanía que sus aromas y sabor nos resulten tan cercanos.

### Ingredientes (para 4 personas):

- 2 corazones de lechuga romana
- 200 gr de queso parmesano
- 150 ml de aceite de oliva virgen
- 100 gr de picatostes
- Una pechuga de pollo
- Un huevo
- El zumo de medio limón
- 40 gr de anchoas
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- Sal y pimienta

### Preparación:

Como en muchas de las recetas, aquí lo más importante es la salsa, así que empezaremos por ella. En el vaso de la batidora pondremos el huevo, los 200 ml de aceite de

oliva y el jugo del limón, y haremos una mayonesa que quede bastante líquida. Ahora toca enriquecerla: añadimos un diente de ajo, las anchoas ya escurridas, la mostaza, la salsa worcestershire y unos 50 gr de queso parmesano. Volvemos a batir.

Salpimentamos y cortamos las pechugas de pollo en cubos o pequeñas tiras y las freímos a fuego fuerte con un chorreón de aceite de oliva unos minutos.

Mientras se cocina el pollo, podemos hacer la ensalada. En una ensaladera ponemos la lechuga troceada, los picatostes, el resto del queso parmesano cortado en lascas y finalmente, el pollo. Terminamos aderezando con nuestra salsa César. En A Fuego Lento solemos enriquecer el plato con nueces, frutos secos o avellanas, pero son opcionales.



## BROCHETAS DE POLLO ALIÑÁS



Porque las brochetas no solo son unos trozos de carne en un pinchito, vamos a mostraros cómo hacerlas de otra manera. Y quedan realmente bien.

### Ingredientes (para 4 personas):

- Una pechuga de pollo
- Un huevo
- Media cebolla
- Dos dientes de ajo
- 1 cucharadita de perejil picado, otra de comino molido y otra de pimentón dulce
- Un poco de pan rallado
- Aceite de oliva virgen y sal

### Preparación:

Primero picaremos el pollo con el robot de cocina o una picadora. En un bol, pondremos entonces el pollo picado, la cebolla muy picadita, el ajo, un poco de perejil, el comino y el pimentón todo bien picadito y echamos también el huevo ya batido. Mezclamos bien con las manos y añadimos un par de cucharaditas de pan rallado, para que ayude a que

# A fuego lento

agarre la masa. En vez de hacerlas redondas, como si fueran albóndigas, las haremos alargadas, como en la fotografía.

Las pintamos con aceite y las hacemos a la plancha no

más de 10 minutos. Mientras, podemos hacer un aliño con el aceite, la sal y el perejil para decorarlas y completar su sabor al servir las. Sencillo, ¿verdad?

## CREMA DE MASCARPONE CON LIMÓN

Este es uno de los minipostres que hicimos para una de las bodas de este verano. Es denso e intenso, así que, como los buenos perfumes, hay que disfrutarlo en pequeñas dosis.

### Ingredientes: (para 6 personas)

- Una tarrina de queso mascarpone
- 200 ml de zumo de limón
- 200 gr de azúcar
- 100 gr de azúcar glas
- 100 gr de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- 2 cucharadas soperas de harina tipo Maizena
- La ralladura de 2 limones

### Preparación:

Empezaremos haciendo el lemon curd, o crema de limón. Salvo el queso mascarpone y el azúcar glas, ponemos todos los ingredientes en un cazo a fuego medio y batimos con unas varillas hasta tenerlo como si fuera una crema pastelera.

Reservamos.

La crema es aún más sencilla: batimos el queso mascarpone con el azúcar glas hasta que quede cremoso. Y montamos el postre poniendo en unos vasitos primero esta crema de queso y encima la crema de limón. Dejamos enfriar un rato en el frigorífico y listo.



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

a FUEGO LENTO

## Previsiones meteorológicas para el mes de Octubre en Andalucía

El mes de octubre tendrá unas temperaturas promedio casi normales en el este, si bien el oeste de la comunidad terminará más frío de lo normal. En cuanto a las precipitaciones, estarán por encima de lo normal.

Los primeros días de octubre las temperaturas serán por encima de lo normal, con máximas entre 26 y 32 grados, y mínimas entre 15 y 20. Se esperan lluvias fuertes en el este, y más ligeras por el oeste.

Entre los días 11 y 15 el tiempo será fresco y seco, con máximas entre 19 y 25, y mínimas entre 9 y 15 grados.

Desde el 24 hasta finales de mes habrá una tendencia a temperaturas más cálidas de lo normal, con más lluvia en el este de Andalucía. Máximas que oscilarán entre 20 y 27 grados, y mínimas entre 11 y 16.



# Actividades Sociales

## Cabasc celebra el inicio de la campaña agrícola

### JUNTO A SUS SOCIOS Y TRABAJADORES

La cooperativa Cabasc celebraba el pasado 22 de septiembre su comida de convivencia con socios y trabajadores en el momento en que la campaña agrícola 2018/2019 da su pistoletazo de salida. Cada año son más los socios,

así como los kilos que factura esta cooperativa, que fue de las que fundaron Unica Group en su día.

A continuación os mostramos algunas imágenes de la jornada, viendo en la primera de ellas al presidente, Francisco Martín, y su gerente, Jorge Silva, junto a sus familias.



# Actividades Sociales

## Rectores de SUCA conocen la Sat Hortoventas-Tres Marías

ACTIVIDAD ORGANIZADA POR EL COMITÉ SOCIAL

Juan Antonio Guerrero, presidente de la Sat Hortoventas-Tres Marías, fue el perfecto anfitrión, y nos contó con todo detalle todo lo referente a esta empresa hortofrutícola granadina socia de SUCA, sus cultivos y su forma de comer-

cializarlos. A este viaje, organizado por el Comité Social, asistieron rectores de varias cooperativas, muy interesados en conocer estos tipos de cultivo al aire libre.

Aquí os dejamos algunas imágenes de la interesante jornada.



## COOPERATIVAS

		TELEFONO	FAX
SUCA	www.gruposuca.com		
SUCA	GRANADA www.gruposuca.com	Ctra. Almerimar, s/n, 04.700 El Ejido, Almería infoSUCA@gruposuca.com	950 58 18 70 950 58 18 68
SUCA	HUELVA www.gruposuca.com	Pol. Ind. La Rosa, C/ Comercio, nº 2, 18330 Chauchina, Granada infoSUCA@gruposuca.com	958 51 30 02 958 51 13 52
COOP.	ACEITES FUENTES DE CESNA www.gruposuca.com	Parq. Huelva Empresarial, Avda. de los Empresarios, 21007 Huelva infoSUCA@gruposuca.com	959 65 72 00 959 65 72 01
COOP.	AGRÍCOLA DE ESTEPONA www.cooperativaestepona.es	C/ Sierra Arcolncales s/n. 18295 Fuentes de Cesna, Granada aceitesfuentesdecesna@hotmail.com	958 34 87 80 958 34 87 80
COOP.	AGROABUXARRA www.lapalmacoop.com	C/ Alejo Martín Rodríguez, 8 Pol. Ind. 29680 Estepona, Málaga cooperativa@cooperativaestepona.es	952 80 00 25 952 80 00 25
COOP.	AGROLACHAR www.agrolachar.com	Ctra. Nacional 340. 18770 El Pozuelo, Granada info@granadalapalma.com	958 82 94 13 958 82 94 88
S.A.T.	AGROLEVANTE www.citricosagrolevante.es	Polig. Salerna Avda. Andalucía, s/n. 18327 Láchar, Granada info@agrolachar.com	958 45 74 32 958 45 74 24
COOP.	AGROMESIA www.gruposuca.com	Ctra. de Nieva, km 31. 04600 Huércal-Overa, Almería satagrolevante@gmail.com	950 47 17 50 950 13 53 96
COOP.	ARROYO GRANDE www.gruposuca.com	Parque del Genil, s/n. 18369 Villanueva Mesía, Granada agromesia@wanadoo.es	958 44 44 24 958 44 44 24
COOP.	BALERMAMAR www.gruposuca.com	Ctra. Ayamonte-Aracena, km 7. 21590 Villablanca, Huelva administracion@arroyogrande.es	959 34 01 42 959 34 02 48
COOP.	BEDMARENSE www.cooperativabedmareense.com	Ctra. Balerna-Tarambana, s/n. 04712 Balerna, Almería ana@balermamarsca.com	950 60 62 03 950 40 77 28
COOP.	BIOSABOR www.biosabor.com	Pol. Ind. Los Llanos s/n. 23537 Bedmar, Jaén principal@cooperativabedmareense.com	953 76 00 57 953 76 00 57
COOP.	BIOTEC FAMILY www.biotecfamily.com	Ctra. Campovermoso km 8. 04117 San Isidro, Níjar, Almería vgarcia@biosabor.com	950 36 79 21 950 36 71 15
COOP.	C.A.B.A.S.C. www.cabasc.com	Camino de Vera s/n. 04110 Campovermoso, Níjar, Almería administracion@biotecfamily.com	950 52 52 82 950 10 62 14
COOP.	CAMPOADRA www.campoadra.com	Ctra. de Málaga, s/n. 04718 Balanegra, Almería info@cabasc.com	950 40 61 00 950 40 65 25
COOP.	CAMPOROQUETAS www.camporoquetas.com	C/ Legión Española, nº 2. 04779, La Curva, Adra, Almería campoadra@campoadra.es	950 40 08 05 950 56 82 18
COOP.	CAMPOSOL www.gruposuca.com	Políg. Ind. La Gangosa. 04738 Vícar, Almería camporoquetas@terra.es	950 34 07 64 950 34 90 88
COOP.	CASUR www.casur.com	Paraje Laimun, 13. 04700 El Ejido, Almería alirola@camposolsca.es	950 57 31 31 950 57 31 35
COOP.	CENTRO SUR www.centro-sur.es	Paraje Pisaica de la Virgen, s/n. 04240 Viator, Almería casur@casur.com	950 30 60 00 950 30 60 17
COOP.	COHORSAN www.cohorsan.es	C/ Estación, s/n. 18360 Huétor Tájar, Granada info@centro-sur.es	958 33 20 20 958 33 25 22
S.A.T.	CONDADO DE HUELVA www.condadodehuelva.es	C/ Agua, s/n. 04716 San Agustín, Almería cohorsan@cohorsan.com	950 53 60 08 950 53 61 56
COOP.	CONSUMOMAR www.consumomar.com	Ctra. de Almonte s/n. 21720 Rociana del Condado, Huelva administracion@satcondado.es	959 41 62 87 959 41 62 93
COOP.	COPROHNIJAR www.coprohnijar.com	Camino de los Mercados, 50. 04740 Roquetas de Mar, Almería consumomar@consumomar.com	950 33 81 85 950 32 70 17
COOP.	COSTA DE HUELVA www.costadehuelva.es	C/ Olivar, s/n. 04117 San Isidro, Almería coprohnijar@coprohnijar.net	950 36 60 15 950 36 60 89
S.A.T.	COSTA DE NIJAR www.costanijar.com	Camino de las Colmenillas, s/n. 21820 Lucena del Puerto, Huelva costadehuelva@coophuelva.es	959 36 01 36 959 36 01 50
COOP.	COTA 120 www.gruposuca.com	Ctra. San Isidro, km 9. 04117 San Isidro, Almería info@costanijar.com	950 36 61 36 950 36 62 60
COOP.	EL ALCAZAR www.cooperativaelalcazar.com	Ctra. Las Rocas, El Jimenado. 30708 Torrepacheco, Murcia administracion@cota120.com	968 58 75 94 968 58 76 45
COOP.	EL GRUPO www.elgrupo-sca.com	Ctra. de Ibro s/n. 23440 Baeza, Jaén olibaeza@olibaeza.com	953 74 03 11 953 74 14 70
COOP.	ESPAFROM www.espafrom.es	C/ Rambla Hileros, s/n. 18740 Castell de Ferro, Granada grupo@elgrupo-sca.com	958 83 01 46 958 65 62 87
COOP.	ESPARRAGOS DE GRANADA www.esparragodegranada.com	C/ Nueva, 11. 18360 Huétor Tájar, Granada. espafron.s.c.a@gmail.com	958 44 34 74 958 44 34 74
COOP.	EUROPEOS www.scaeuropeos.com	Avda. Andalucía s/n. 18327 Láchar, Granada esparragodegranada@esparragodegranada.es	958 51 30 61 958 51 30 20
S.A.T.	EUROSOL www.eurosol.es	Ctra. Corbones km 0,5. 11693 Alcalá del valle, Cádiz contacto@scaeuropeos.com	956 12 65 29 956 12 65 29
COOP.	FERVA www.ferva.com	Ctra. Sector IV nº 2763. 04738 Puebla de Vícar, Almería administracion@eurosol.es	950 55 54 96 950 55 71 95
COOP.	FRESAFLOR www.gruposuca.com	Ctra. Málaga, km 417 San Nicolás. 04740 La Mojonera, Almería ferva@ferva.com	950 60 33 07 950 60 34 33
COOP.	FRESLUCENA www.gruposuca.com	Avda. La Laguna s/n. 21510 San Bartolomé de la Torre, Huelva torrefruit@fresaflor.com	959 38 75 05 959 38 75 91
		C/ Bonares, s/n. 21820 Lucena del Puerto, Huelva info@freslucena.com	959 50 13 18 959 50 13 19

COOPERATIVAS	LOCALIDAD	TELEFONO	FAX
COOP. FRUTOS DEL CONDADO www.frutosdelcondado.com	Pol. El Lirio, s/n. 21710 Bollullos Par del Condado, Huelva frutosdelcondado@telefonica.net	959 41 27 27	959 41 27 78
COOP. GRANADA-LA PALMA www.lapalmacoop.com	Ctra. Nacional 340, km 342. 18730 Carchuna, Granada info@granadalapalma.com	958 62 31 75	958 62 32 00
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 INTERÓLEO www.interoleo.com	Par. Tec. Geolit, C/ Sierra Morena s/n p.1. 23620 Mengibar, 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
COOP. 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. OLEOMONTES www.gruposuca.com	Ctra.Úbeda-Morera, km 71. 18563 Torre Cardela, Granada jaimejimar@gmail.com	600 86 01 55	
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.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. 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.aceitessanisidroppoalcon.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 sanlorenzosc@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-Aroturas, 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. VICASOL www.vicasol.es	Ctra. Nacional 340, km 423. 04738 Puebla de Vicar, Almería vicasol@vicasol.com	950 55 32 00	950 55 31 34
EST. SERVICIO VICASOL www.vicasol.es	C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vicar, Almería vicasol@vicasol.com	959 62 77 02	950 55 31 34

..... NUEVA .....  
**FÓRMULA**



**Botania** <sup>Zn</sup>®

“Spray, pick & pack”

**Mayor eficacia**

**Utilizable en  
Agricultura Ecológica**



**Daymsa**

Europe's leading producer of Leonardite

[daymsa.com](http://daymsa.com)

Tel.: +34 976 46 15 16