



SUCA

Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 164 Marzo 2019



Berlín,
escaparate de
nuestras
cooperativas



Contenidos

Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

Presidente
CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ
Bailemamar S.C.A.

Vicepresidente

JUAN MOYA TORRES
Casur S.C.A.

Secretario

ANTONIO PALACIOS RUBIA
Vicasol S.C.A.

Vicesecretario

MANUEL GARCIA GALDEANO
Cabasc S.C.A.

Vocales

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

ANTONIO CASTILLO ACOSTA
El Grupo S.C.A.

FRANCISCO DE VES GIL
Coprohñjar S.C.A.

Vocales Provinciales

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

ANTONIO JESUS LIGERO ESPINOSA
Consumomar S.C.A.

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

Comité Social

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

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

Vocales

JORGE ARCHILLA FERNANDEZ
Vicasol, S.C.A.

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

Organigrama SUCA

Presidente
CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ

Gerencia

JOSE A. RODRIGUEZ VAZQUEZ

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

Delegado de SUCA en Almería
JOSE RAMON ARCOS

Delegado de SUCA en Huelva y Cádiz
MOISES ROJAS GARCIA

Dpto. Social y RR.PP.

MARISA MORILLAS HERNANDEZ

Correo Electrónico:
infosuca@grupосуca.com
www.gruposuca.com
Depósito Legal: AL 158-2013



3 FERIAS

Berlín, escáparate de nuestras cooperativas



6 COOPERATIVAS

La Palma mantiene su crecimiento sostenible



8 JORNADAS

XXXII Jornadas Técnicas Agrícolas de la cooperativa Consumomar



10 COOPERATIVAS

Bonafrú planea diversificar su producción de frutos rojos

16 DESDE LAS EMOCIONES



18 SITUACIÓN DEL CAMPO

20 OLIVAR

Cooperativas confirma que se cumplirá el aforo del olivar

22 OPINIÓN

26 A FUEGO LENTO

Recetas con nuestros productos

“La agricultura es el arte que enseña virtud al hombre y la base de la opulencia de todas las naciones”

Gaspar Melchor de Jovellanos

Ferías

Cooperativas socias de SUCA presentes en Fruit Logística

ESCAPARATE PARA EL MUNDO

La Feria Internacional de Frutas y Hortalizas, Fruit Logística 2019, ha cerrado sus puertas con más de 78.000 visitantes profesionales de 135 países y 3.200 expositores, confirmando así una vez más su destacado papel como plataforma de negocios líder más importante del comercio hortofrutícola.

Del 6 al 8 de febrero allí se dieron cita todos los agentes implicados en el sector, contando con una importante

representación de nuestras cooperativas socias, y que desde estas páginas les acercamos.

Podemos ver en primer lugar a Vicasol, comandados por su presidente, Juan Antonio González, y seguimos con una importante representación de cooperativas granadinas, entre ellas Cesurca.

Con la nueva consejera, Carmen Crespo, vemos a socios de Granada la Palma en su stand, y a parte de la junta rectora de la onubense Bonafrú.



Ferías



Juan Segura, presidente de Coprohníjar, atendió en todo momento a sus clientes, al igual que en el stand de Trops.

En esta página tenemos a presidentes de algunas cooperativas de Unica, o al presidente de Biosabor, Francisco Belmonte.

Los granadinos Procam o Costa de Níjar, no podían faltar

a esta feria, así como Onubafruit, representando a las berries onubenses.

Fulgencio Torres, presidente de El Grupo, mostró los productos de Granada a la consejera de Agricultura.

Y finalizamos con Antonio Morante, presidente de Costa de Níjar, a la puerta de la feria.





Ultrasol

Soluciones sólidas y eficientes



AGROPECUARIO

AGROPECUARIO

AGROPECUARIO

Text describing the product's benefits and usage, including information about its solid and efficient nature.

Additional text at the bottom left of the page.

Additional text at the bottom center of the page.



Cooperativas

La Palma mantiene su crecimiento sostenible

APOSTANDO POR LA INNOVACIÓN Y NUEVOS PRODUCTOS EXCLUSIVOS

En el balance de la campaña 2017/2018, Granada la Palma destaca la estabilidad de las cifras económicas, después de una campaña con producción récord, además del lanzamiento de nuevos productos con óptimos estándares de calidad que aportan valor añadido.

Cooperativa La Palma ha celebrado la Asamblea anual en la que ha compartido con sus agricultores y agricultoras el balance de la campaña hortofrutícola 2017/2018. Después del aumento de su volumen de negocio en la campaña 2016/2017, La Palma mantiene las cifras de producción y económicas alcanzadas, poniendo de manifiesto su solidez como empresa de referencia en tomate cherry, especialidades de tomate y minihortalizas. De este modo, mantiene el crecimiento sostenible, característico en sus 45 años de trayectoria empresarial.

El Consejo Rector de Granada La Palma, encabezado por su presidente, Pedro Ruiz, junto con el Director Financiero Económico, Antonio Martín, presentó el balance anual a sus 700 agricultores en la sede de Carchuna. La pasada campaña, los principales cultivos volvieron a ser tomate cherry y tomate de especialidad, seguidos de pepino, pimiento, minihortalizas y frutas subtropicales. El volumen esperado se mantuvo en los distintos productos con excelente calidad y rentabilidad satisfactoria, sumando más de 75.000 toneladas y superando los 150 millones de euros en facturación. "Ha sido una campaña positiva en la que



hemos desarrollado nuevos productos que nos permitirán seguir afrontando los retos de calidad e innovación que nos exigen los mercados", valoró Pedro Ruiz en su intervención ante la Asamblea.

Como principal hito de la campaña hortofrutícola, el presidente de La Palma resaltó "la ambiciosa apuesta conjunta de nuestros agricultores y profesionales que ha permitido incorporar nuevas referencias de tomate, muy selectas y exclusivas, que requieren de una altísima profesionalidad y condiciones de producción excepcionales". La experiencia, unida a una prolongada labor en I+D+i junto a otras empresas especializadas del sector, han dado como resultado dos productos sublimes: Tomate Adora y el Tomate Amela. Ambas referencias cumplen el propósito de seguir creciendo en los mercados.

Más de 30 países

En cuanto a la comercialización, Cooperativa La Palma reforzó su presencia internacional en más de 30 países, sumando nuevos clientes en destinos europeos y no comunitarios. En estos mercados, la experiencia, calidad, salud y sostenibilidad marcan la diferencia.

Para finalizar, el Consejo Rector felicitó la implicación de sus agricultores y agricultoras en todas las actividades de gestión, además de los eventos sociales organizados con motivo del 45 aniversario de La Palma. En definitiva, un balance satisfactorio que permite a La Palma seguir desarrollando su modelo de agricultura inteligente, comprometido con el territorio y el medio ambiente.



Cooperativas

Coprohñijar construye una nueva central

PARA POTENCIAR SU PRODUCTO ECOLÓGICO

Coprohñijar ha iniciado la construcción de unas nuevas instalaciones que se dedicarán en exclusiva a la recepción de producto ecológico. Se trata de una central de 15.000 metros cuadrados para el manipulado, envasado y almacenado, y en la que la cooperativa ha invertido 8 millones de euros, y la cual se espera que esté operativa al inicio de la campaña del próximo mes de septiembre.

Además del levantamiento de la planta, situada en el paraje de Los Pipaces de San Isidro (Almería), ha adquirido maquinaria adecuada para la manufactura de tomate, calabacín y pepino ecológico. El objetivo es mejorar la calidad del producto y, por ende, aumentar la exportación, dado que alrededor del 97% de su cifra de negocios procede de las ventas en el exterior a países de la Unión Europea.

La cooperativa almeriense también ha incrementado la superficie de cultivo ecológico. Así, ha pasado de trabajar 90 hectáreas a las 140 que durante este año empezarán a

dar rendimiento. La ampliación supone que las hortalizas bio pasen a representar el 35% del volumen comercializado, que en 2018 ascendió a 70.000 toneladas (60 millones de euros).

Coprohñijar está formada por más de 150 socios y otros 70 colaboradores que superan las 450 ha de cultivo. Dirige sus tomates, sandías, pepinos, papayas y calabacines principalmente a Alemania, Inglaterra y Francia.



 **Blue Heron**
Plant BioDynamics

*La manera más eficaz y natural
de producir y proteger
tus cosechas*

 **Cinamite**[®]

 **Hulk**

 **Kryptonite**[®]

 **Giant**

 **Bioknock**[®]

 **Kelp Max**

 **Máximo**[®]

 **Yoda**[®]

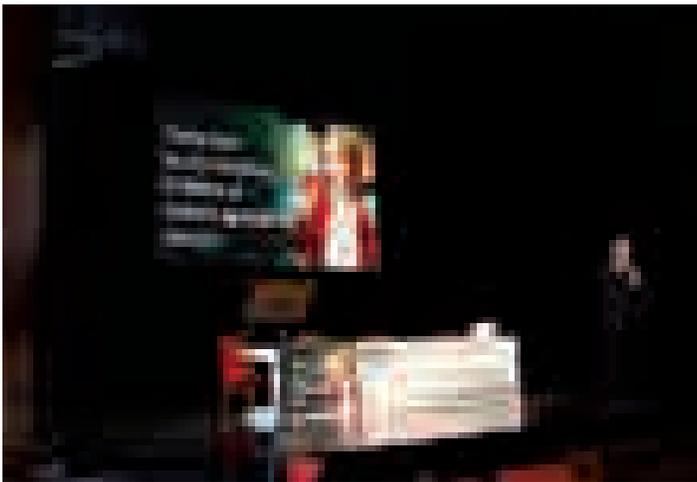
 **Iridium**[®]

 **Avenger**[®]
MW

Jornadas

Alimentación y agua, ejes de las XXXII Jornadas de Consumomar

TEMAS DE CANDENTE ACTUALIDAD



Ya son 32 los años que la cooperativa almeriense Consumomar celebra sus Jornadas Técnicas Agrícolas, tocando en todas ellas temas de actualidad y que despiertan el interés de los asistentes.

Como viene siendo habitual, la inauguración de las mismas, el día 30 de enero, corrió a cargo de Antonio Bonilla, alcalde de Vícar, quien en su intervención dejó claro que “un invernadero es una factoría de vida que produce y genera salud para las personas. Los nuestros son los productos más seguros en tema sanitario a nivel mundial, y nadie puede cuestionar la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.

No quiso dejar de referirse a la ponencia del día 31 sobre la reutilización del agua, afirmando que tenemos que reflexionar sobre cómo reutilizar el agua y optimizar su consumo, recordando que en Vícar se empezó la primera experiencia de riego por goteo en 1.970.

Alimentación y cáncer

“Las frutas y las verduras no curan el cáncer, pero ayudan a prevenirlo” fue el título de la ponencia de Carlos Casabona, pediatra y autor del libro “Tú eliges lo que comes”, ponencia moderada por Carlos Juan, periodista de Canal Sur.

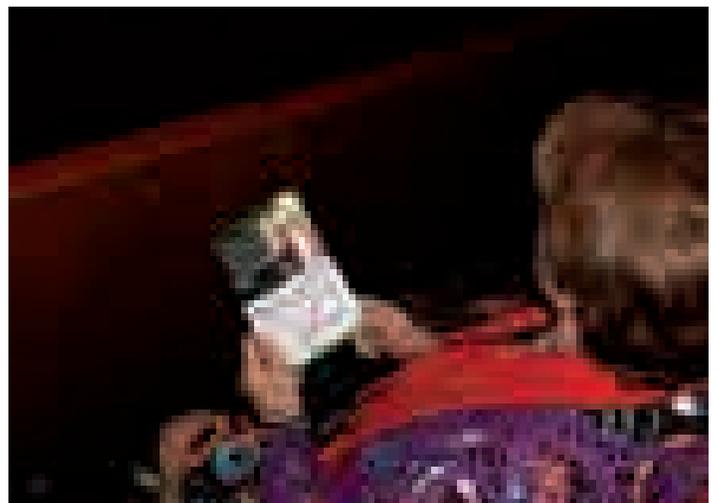
En esta interesante intervención se dejó claro que no es lo mismo prevenir que curar, y tampoco es lo mismo prevenir que disminuir el riesgo de padecer una enfermedad. Existen todo tipo de mitos y pseudociencias que rodean a este temible grupo de enfermedades, y el importante papel que tiene la alimentación en todos los conceptos relacionados con el cáncer.

Una dieta basada en el mayor consumo posible de frutas y verduras, preferiblemente poco cocinadas y nada procesadas, está demostrando que ayuda a prevenir la aparición de estas enfermedades.

Casabona hizo hincapié en que hoy en día comemos más seguros que nunca, y que en cuanto a las cinco piezas de frutas y verduras que debemos consumir a diario, ese es el número mínimo.

Centrándose en el cáncer, los tres factores fundamentales para su prevención son realizar actividad física, no fumar y tener una alimentación saludable. Una vez realizadas estas tres premisas, conseguiremos reducir un 70% de derrames cerebrales; 80% de enfermedades de corazón; 09% de diabetes tipo 2; y 70% de cánceres.

También hizo referencia al “entorno obesogénico”, que es



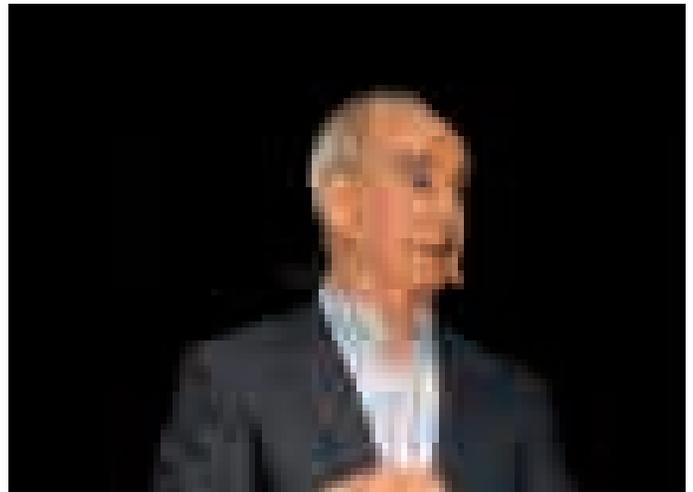
Jornadas

aquel que nos dificulta el comer sano, con la masificación de cadenas de comida rápida, o las máquinas expendedoras de determinados productos, para lo que pidió a los allí presentes que luchan por promocionar las frutas y verduras, ofertándolas de distintas formas para que sean apetecibles, sobre todo a los más pequeños.

Agua

Carlos Juan volvió a ser el moderador de la ponencia del día 31, "La reutilización del agua: una estrategia segura y fiable a promover", impartida por Rafael Mujeriego, catedrático de ingeniería ambiental en la UPC y presidente de ASERSA, Asociación Española de Reutilización Sostenible del Agua.

En esta intervención se dejó claro que la agricultura se ha desarrollado y tecnificado mucho en los últimos 40-50 años, y hoy el agricultor maneja y comparte una capacidad técnica y formativa muy cualificada, siembra variedades cada vez más resistentes a plagas y virus y mucho más productivas, además de poseer técnicas de riego que aprovechan hasta la última gota del agua disponible. La agricultura es una actividad cien por cien segura y fiable, podemos garantizar el alimento de la mayor parte de la población mundial, pero todo sería imposible si falta algo que es imprescindible, el agua.



La reutilización del agua es una estrategia que debemos impulsar para ir a favor de un Medio Ambiente sostenible, tenemos los medios y tenemos la tecnología, sólo nos falta tener la capacidad regeneradora de implementar este recurso desde todos los agentes implicados.

La clausura de estas jornadas estuvo a cargo de José Fernández, presidente de Consumomar, quien dio las gracias a todos los asistentes y aseguró la apuesta de esta cooperativa almeriense por la información y la divulgación.

Los productos naturales necesitan un envase natural



FÁBRICA DE ENVASES DE MADERA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

cuidamos la naturaleza



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

Cooperativas

Bonafrú planea diversificar su producción de frutos rojos

CON LA INCORPORACIÓN DE TROPICALES EN SU FINCA EL CANARIO

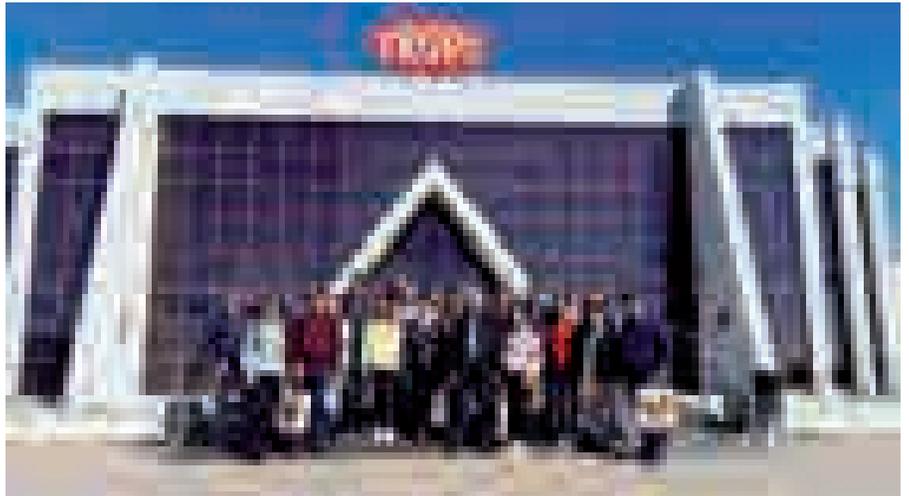
Los socios de Bonafrú proyectan diversificar su tradicional producción de frutos rojos (fresa, frambuesa y arándano, en total 5.900 toneladas en fresco) con frutos tropicales y subtropicales y la iniciativa parece cobrar fuerza con la nueva directiva, que salió de las elecciones del pasado mes de noviembre, bajo la presidencia de Lucas Domínguez.

Uno de los primeros pasos se dio hace un par de años cuando la Cooperativa de Bonares adquirió una finca en la zona occidental de la provincia de Huelva, conocida como El Canario, entre los términos municipales de Isla Cristina, Lepe y Villablanca. Esta finca de 220 hectáreas de superficie que se suman a las 400 que ya reunían entre los socios bonariegos, que son mayoritariamente pequeños propietarios.

Recientemente un grupo de 15 socios de la Cooperativa, entre los que se encontraba el presidente Lucas Domínguez, estuvieron en la zona Oriental de Andalucía, concretamente entre las provincias de Málaga y Granada, visitando algunas fincas de cultivos tropicales como aguacate, mango, papaya, chirimoya...

Lucas Domínguez señalaba que lo más probable es que los socios tomen la iniciativa cultivando aguacate, un fruto que ya se cultiva en la provincia de Huelva con buenos resultados, aunque no descartan otros cultivos.

La visita a la zona oriental andaluza fue organizada por el Ayuntamiento de Bonares y en ella participaron también otras cooperativas agrícolas del municipio y algunos empresarios locales. La primera visita técnica fue a la finca experimental de hortofruticultura subtropical y Mediterránea



La Mayora, donde trabajan investigadores del CSIC y de la Universidad de Málaga.

La comitiva visitó también el Grupo La Caña (Miguel García Sánchez e Hijos SA-Eurocastell SAT) en Motril, una empresa hortofrutícola que, entre otros productos, cultiva chirimoya y aguacate. Además, conocieron el proyecto BioRefina que está en su última fase de desarrollo y que tiene como objetivo poner en marcha un modelo de economía circular que consisten en transformar los residuos vegetales generados en la actividad de las explotaciones hortofrutícolas en bioproductos fertilizantes de elevada calidad higiénica y en biogás, lo que proporcionará autosuficiencia energética.

En el Cortijo de la Alegría, también en la costa granadina, vieron cultivos de frutos subtropicales.

La última visita técnico-agrícola fue a la empresa malagueña Trops, que fundamentalmente produce aguacate y mango, aunque también litchi y kumquat.





MACRESUR

MACRESUR S.A. - C/ S. J. B. 100 - 46100 BURJASSOT (VA)

Desde siempre y para siempre

Tu planio agrícola

Con todas las **GARANTÍAS**

Con **CALIDAD** reforzada

Con **MÁS INNOVACIÓN**

MACRESUR es una empresa líder en el sector de los productos agrícolas, con una amplia experiencia en el desarrollo de productos innovadores y de alta calidad.



MACRESUR

MACRESUR S.A. - C/ S. J. B. 100 - 46100 BURJASSOT (VA)

Informe Técnico

Vitalfit, el primer inductor antioxidante para tu cultivo

TIMAC AGRO APUESTA POR NUEVAS VIAS PARA REFORZAR LOS CULTIVOS DE MANERA SOSTENIBLE



En los últimos años se ha desarrollado un interés creciente por los problemas relacionados con el estrés oxidativo, los radicales libres, las especies reactivas del oxígeno (ROS por sus siglas en inglés) y los antioxidantes. Todo ello es debido a la importancia que poseen en la medicina y en la bioquímica en general. Últimamente, se está poniendo el foco también sobre su gran repercusión en la agronomía.

El estrés oxidativo es aquel que genera un desequilibrio entre la producción de “especies reactivas del oxígeno” (ROS) y la capacidad de un sistema biológico de decodificar rápidamente los reactivos que le hagan frente (antioxidantes) o de reparar el daño resultante. Estos desbalances “ROS vs. Antioxidantes” causan el daño oxidativo cuando los ROS en cantidades incontroladas, oxidan el sustrato oxidable (proteínas, lípidos, hidratos de carbono e incluso las propias moléculas de ADN).

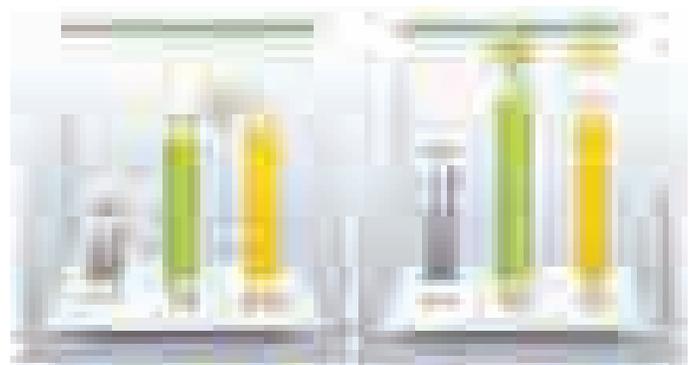
Los ROS (Especies de Oxígeno Reactivo) se producen por diferentes mecanismos naturales, principalmente en los cloroplastos y las mitocondrias, pero en general en cualquier reacción de oxidación, incluida la respiración celular. Incluyen principalmente radicales libres, peróxidos e iones de oxígeno y tienen en común que son moléculas muy pequeñas, inestables y altamente reactivas debido a la presencia de un electrón impar. Por ello, tienen una vida media corta y actúan cercano al sitio en que se forman, produciendo el mencionado daño celular oxidativo, es decir, oxidan los diferentes componentes orgánicos de la planta a su paso.

Los niveles celulares de ROS son estrictamente regulados por una compleja red de defensa antioxidante para mantener la homeostasis en todos los compartimentos celulares. El sistema de defensa antioxidante está constituido por un grupo de sustancias que controlan las cascadas de oxidación y protegen el sustrato oxidable (envejecimiento celular). Los antioxidantes se adelantan y consi-

guen que los ROS interactúen con ellos más rápido que con el resto de las moléculas presentes. De este modo, la acción del antioxidante es sacrificar su propia integridad molecular para evitar las alteraciones de otras moléculas vitales o más importantes.

Los efectos nocivos de dicho estrés oxidativo son impulsados por agresiones externas tales como el estrés hídrico, nutricional, salino o temperaturas extremas entre otros. Para hacer frente a ello, el departamento de Investigación y Desarrollo de Timac AGRO España, ha desarrollado VITALFIT, el primer “inductor antioxidante”, que responde a una formulación única, a base de extractos naturales y que crea un escudo antioxidante frente dichas agresiones, retardando la senescencia celular.

Organismos oficiales independientes como el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, Universidad de Navarra o Universidad de Córdoba abalan su eficacia. Sus ensayos revelan incrementos en los niveles antioxidantes hasta tres veces superiores en plantas tratadas respecto de los cultivos no tratados con VITALFIT y una resistencia al estrés oxidativo incrementada hasta un 72% respecto del control, reforzando así los cultivos.



Timac AGRO y su equipo de Investigación (I+D), continúan investigando para el futuro. Un esfuerzo constante para ofrecer soluciones innovadoras en el campo de la nutrición y la bioestimulación vegetal.



La Mayora: investigando los tropicales del futuro

PITAYA, LICHI, LONGAN, LÚCUMA O GUAYABA

Málaga cuenta con uno de los centros de investigación de frutas tropicales más avanzados y prestigiosos de toda Europa. En su finca de La Mayora situada en Algarrobo (Málaga), el Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea (ISHM) ensaya y cultiva variedades todavía desconocidas pero que, en un futuro cercano, aterrizarán en los lineales del súper como fruta exótica. Ha pasado con el aguacate, el mango o la papaya y, últimamente, con las paraguayas.

El centro de experimentación inició sus trabajos con la chirimoya, el aguacate y el mango. Hoy por hoy, productos netamente consolidados en nuestra cesta de la compra. La Costa Tropical que discurre entre la costa de Granada y Málaga ofrece unas condiciones geoclimáticas y ambientales perfectas para el cultivo de muchos subtropicales, aunque no todas las variedades se han adaptado bien a estos suelos. En La Mayora llevan años buscando variedades que se acomoden perfectamente a las condiciones de clima que existen en ambas provincias. Y los resultados ya se ven en los supermercados y tiendas.

Además de ensayar nuevas variedades de aguacate y mango, en la actualidad, también trabajan especies exóticas que pueden sonarnos, un poco a chino. El jefe del Departamento de Fruticultura Subtropical del IHSM, Iñaki Hormaza, cita “el lichi, el longan, la carambola, la lúcuma, la pitaya, y otras menos desconocidas como la papaya y guayaba”.

Lichi

El lichi es de origen chino y presenta fantásticas propiedades como su alta proporción de polifenoles, que favorece el riego sanguíneo, o su alta tasa de vitamina C. Además, es muy eficaz frente a los virus. El longan, por su parte, contribuye a frenar el envejecimiento y constituye un buen complemento para el vigor sexual. En cuanto a la carambola, es un potente antioxidante y encierra en su interior multitud de vitaminas. La lúcuma es buena para el metabolismo, antioxidante, contribuye a mitigar la depresión, reduce el colesterol y ayuda a prevenir muchas enfermedades. La pitaya o fruta del dragón resulta idónea para las personas que sufren sobrepeso o realizan dieta. Es rica en vitamina C, betacarotenos, fósforo, calcio y hierro. La guayaba es una de las superfrutas que más sustancias beneficiosas aglutina. Es un excelente regulador del tránsito intestinal y aporta mucha vitamina C, A, ácido fólico. También ayuda a prevenir varios tipos de cáncer.



Por último, la papaya es la menos extraña de todas. Hace unos años, los grandes productores como Sigfrido o Tropical Millenium comenzaron a trabajar esta ‘Big Fruit’ en La Axarquía. Los resultados fueron algo pobres. Pese a que, aparentemente, la fruta presentaba el peso y la apariencia adecuados, su sabor no estaba a la altura. Debido a los valores saludables y a los beneficios para el organismo, es muy demandada tanto en Europa como España. Por esta razón, se importa regularmente de Brasil. La papaya es muy diurética, rica en vitamina A y C, fibra y proporciona gran cantidad de antioxidantes. La maduración óptima se produce cuando el fruto adquiere un color amarillo. Hay que dejarla madurar junto a otras papayas a temperatura ambiente. Si cede cuando se la aprieta suavemente, está lista para comer. Si tiene un color mostaza intenso está sobremadurada. Hormaza, opina que es “un material muy tropical que no soporta bien las temperaturas frescas de nuestro invierno que, en realidad, no lo son tanto”.

De cualquier modo, los científicos de La Mayora están investigando distintas variedades para detectar la que mejor se adapte al entorno de la Costa Tropical. No es una tarea fácil aunque el experto es optimista sobre ello y vaticina que “en cinco años es posible que tengamos algo más interesante. Una variedad bien adaptada”. Con estas perspectivas, su futuro en tierras malagueñas está asegurado.

De interés

Nace BIOLINE IBERIA

SOLUCIONES EN CONTROL BIOLÓGICO

Conscientes de los desafíos que representan para los agricultores la producción de frutas y hortalizas sin residuos, la almeriense BIOCOLOR S.L, importante actor en el mercado andaluz, y BIOLINE Agrosciences, unas de las empresas líderes en control biológico a nivel mundial, han decidido aunar sus fuerzas para operar en el mercado español, portugués y marroquí y crear la compañía BIOLINE IBERIA.

Esta fusión se ha llevado a cabo con el objetivo de satisfacer la necesidad creciente en el sector hortofrutícola, tanto en cultivos protegidos como al aire libre, de poder contar con soluciones de control biológico de alta calidad, así como dar un asesoramiento técnico y un servicio logístico especializado.

La unión de estas dos empresas se ha llevado a cabo gracias al alto grado de complementariedad, lo cual permitirá ofrecer a los agricultores soluciones de control biológico eficientes e innovadoras para obtener altos estándares de calidad en sus cultivos.

Con la experiencia de ambas empresas, se crea un equipo de expertos en soluciones biológicas naturales, saludables y sostenibles para la agricultura.

La nueva empresa BIOLINE IBERIA será un actor de referencia en control biológico en los mercados que abarca. La empresa contará con producción local de los principales agentes de control biológico y se apoyará en un equipo de I+D+i de clase mundial.

A cargo de la nueva mercantil estarán María José Pardo como Gerente y Federico García en la dirección comercial. Ambos profesionales cuentan con una exitosa trayectoria en el sector de control biológico en la región.

Las empresas

BIOCOLOR S.L. nació en el 2005 por iniciativa del mismo sector hortícola, para poder responder a la creciente preocupación de la sociedad, tanto en salud agroalimentaria como en calidad medioambiental, y el objetivo de contribuir al desarrollo, producción y comercialización de soluciones biológicas como alternativa a los tratamientos químicos.

BIOLINE AgroSciences, forma parte del grupo INVIVO, estando presentes en más de 30 países a nivel mundial y está especializado en la producción y comercialización de organismos de control biológico, en particular en macroorganismos para el control de plagas en hortalizas, ornamentales, frutales, así como berries, viñedos y maíz. Dicha empresa cuenta con un equipo de I+d de más de 30 expertos en Biosoluciones, así como numeras patentes en este sector.

Sacos de cultivo Pindstrup



¡Este es el sustrato que prefieren los principales productores!

Lo hemos creado en colaboración con ellos para que los cultivos de hortalizas, fresas y flor cortada crezcan sanos y den un gran rendimiento gracias a una óptima relación aire/agua fácilmente disponible

Por qué este sustrato es óptimo

- Es un sustrato duradero y mantiene su estabilidad estructural en el tiempo
- Ofrece alta homogeneidad y consistencia
- Su pH y EC permanecen estables durante el cultivo
- Se presenta listo para usar
- Las perforaciones para plantación, riego y drenajes son personalizables
- Nuestros plazos de entrega son reducidos
- Es un producto de fabricación local con materias primas propias



Disponible en tres tamaños (longitud x anchura x altura):

- 20 l Saco de Cultivo: 1000 mm x 220 mm x 100 mm
- 27 l Saco de Cultivo: 900 mm x 260 mm x 120 mm
- 30 l Saco de Cultivo: 1000 mm x 260 mm x 120 mm



PINDSTRUP

www.pindstrup.es

Desde las emociones

Felizmente cubanos

por *Leidys Hernández Lima*
periodista cubana que es feliz

En mi último viaje a la Habana, a la Feria Anual del Libro, acontecimiento del año en Cuba, le pedí a una de mis amigas cubanas, además periodista, y que escribe habitualmente en diarios o revistas mensuales del país caribeño, que me escribiera unas líneas sobre su visión de la felicidad en Cuba.

Cuba es un país único por muchas circunstancias que no voy a describir a hora. Comentar que de los países que he visitado en mi vida, tiene unas características en la población prácticamente comunes a todos ellos, a saber:

desesperanza, desilusión, falta de futuro, desconfianza absoluta en sus dirigentes, desmotivación... En este contexto, si pregunto a algún cubano si se siente feliz, en la gran mayoría, la respuesta es : SI.

Procedo a transcribir el artículo de mi amiga Lei:

“Seguramente la imagen que se tiene de Cuba en el mundo es de un pueblo detenido en el tiempo, donde hay buenas mujeres, buen tabaco, buen ron y buena música. Dicho así, podría parecer el paraíso perdido en medio del mar Caribe, pero, además de las mujeres, el tabaco, el ron, la música, y cuanta caricatura le vendan a los extranjeros, en Cuba también hay personas que pertenecen a este mundo, que piensan, que viven, y que

intentan, por ellos mismos, ser felices.

El tema de la felicidad es muy relativo, porque lo que puede funcionar en una persona, obviamente que no funciona en otra, pero los cubanos, casi

todos, tienen características comunes adaptables a los mismos temas.

Conformista no es la palabra que mejor describe a los estándares de felicidad de los nacidos en la isla caribeña, pero no necesitamos mucho para sonreír, y me refiero a elementos materiales. Sí, porque para muchos la felicidad se



Desde las emociones

traduce en la cantidad de cosas que se hayan adquirido a lo largo de la vida, pero, en un país pobre, en una isla subdesarrollada, no se piensa en esas cosas.

No se piensa en eso porque poco vale estudiar, ser inteligente, tener un buen puesto laboral, si nunca podrás tener un coche, no podrás viajar, en la mayoría de los casos no podrás tener tu propia casa, entonces tendrás que vivir con tus padres, con los padres de tus padres, con tus tíos, primos, perros, gatos, canarios y tortugas de cada miembro de la familia.

Poco vale el esfuerzo individual si no se cosechan frutos jugosos que te llenen de premios materiales, por eso ser feliz en Cuba es muy sencillo, solo tienes que aprender a conformarte con lo poco que tienes y encontrar los placeres de la vida en otro lugar.

Los cubanos nos pasamos de cariñosos, cuando conocemos a alguien y simpatizamos con él, con ella, con ellos, entonces a partir de ese momento se convierten en nuestros socios fuertes, los yuntas de toda la vida, los hermanos, los brothers.

Y cuando ya tenemos a varios socios de ese tipo, entonces comenzamos a reunirnos, compartimos, reímos, bailamos, bebemos, nos convertimos en tíos de sus hijos, ellos se convierten en tíos de nuestros hijos, sus alegrías son nuestras alegrías, y lloramos la más sencilla de sus malezas.

Mientras más escenas como esas se repiten más felices somos.

Entonces entenderán que sí somos felices.

Que caminamos en pareja tomados de la mano, que besamos y abrazamos a nuestros amigos y parientes cada vez que nos vemos, aunque sea varias veces al día. Que nos pasamos el día pegados al teléfono enterándonos de los más minuciosos detalles de la vida del otro. Que tenemos una vida abierta, que nunca nos quedamos sin sal si nuestros vecinos tienen, y que jaraneamos con los temas más controversiales y polémicos.

Ah, eso sí, somos posesivos, patriarcales, matriarcales, machistas, feministas, socialistas, comunistas y hasta gusanos (se le dice a los que no están a favor del régimen en Cuba y apoyan a los Estados Unidos), pero felizmente cubanos.”

Curioso, verdad, una visión poco materialista de la vida. Y en ese contexto que describí antes del artículo de Lei... SE CONSIDERAN FELICES, porque el estándar de la felicidad lo miden de otra manera.

*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	Niveles de Riesgo
TOMATE					
PEPINO					
PIMIENTO					
CALABACIN					
BERENJENA					
JUDIA					
MELON					
SANDIA					

LEVANTE ALMERIENSE (cultivo mayoritario)

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

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

HELIOSUFRE® S

MÁS QUE UN AZUFRE

EXCLUSIVA FORMULACION:

Efecto antiesporulante

Caracter preventivo y curativo

Larga persistencia

Disminuye el riesgo de lavado

Reduce la cantidad de azufre

No mancha



bio
agrichem

www.agrichembio.com

Tel: 913149888- email: info@agrichembio.com

Cooperativas confirma que se cumplirá el aforo oficial

DURANTE ENERO SE PRODUJERON 577.295 TONELADAS DE ACEITE DE OLIVA

Va ser una de las mejores cosechas de la historia, la 18/19, según las cifras que manejan las Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía que señalan que los datos, aún provisionales, de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), ponen de manifiesto que las almazaras y molinos andaluces habrían producido durante el mes de enero 577.295 toneladas de aceite de oliva, frente a las 561.193 acumuladas de octubre a diciembre, «un dato que supone el mejor inicio de año del histórico en cuanto a entradas».

En suma, se contabiliza ya en Andalucía una producción de 1.138.488 toneladas de aceite de oliva y de 1.413.745 en España, lo que hace indicar que el aforo de la Junta de Andalucía se cumplirá en el conjunto del país e incluso se superará de confirmarse las cifras de la Comisión Europea que estima 1.599.000 de toneladas para España, país que generará, según fuentes comunitarias, cerca del 75% de la producción europea en esta campaña 2018-2019.

Volviendo a Andalucía, la producción final se situará en torno a 1.340.000 toneladas, en sintonía con lo aforado por el Gobierno regional, de modo que la oferta andaluza supondrá en este ejercicio entre un 60 y un 65% de toda la producción de Europa. Precisamente, estos y otros datos son los que se han analizado en la reunión del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva, celebrada en Jaén con participación de representantes del sector cooperativo de toda la comunidad autónoma.

Exportaciones

La sectorial de Cooperativas Agro-alimentarias ha hecho un balance positivo de la evolución de la campaña en un contexto internacional que favorece a los intereses de productores y cooperativas españolas, sobre todo según vaya avanzando el ejercicio y agotándose las existencias en otros países. En línea con lo anterior y según estimaciones de la federación, se espera que se reduzcan hasta en más de un 57% las importaciones con respecto al año anterior y se sitúen en el entorno de las 70.000 toneladas, una cantidad que supondrá poco más del 4% de toda la producción española.

Crecerán en cambio las salidas al mercado, donde en el mes de enero ya se habrían comercializado más de 127.000 toneladas -el segundo mejor dato de las últimas cinco campañas-, de las que el 70% se han dirigido a mercados internacionales, en un periodo donde el consumo interior también se ha recuperado con un crecimiento superior al 4%.



Precios

Por lo que respecta a los precios, han experimentado un ligero descenso en el mes, motivados fundamentalmente por el retraso en el inicio de la campaña y la concentración de la producción en diciembre y fundamentalmente en enero. Sin embargo, las cotizaciones se mantienen por encima de los valores medios de la última década y en torno a un 12% por debajo del promedio de las últimas cinco campañas (según estadísticas POOLred), existiendo perspectivas favorables de mejora a lo largo de los próximos meses, una vez se establezca la producción, se conozcan las existencias finales a nivel mundial y avance este ejercicio en el que las cooperativas prevén salidas totales, incluido mercado interior y exterior, cercanas a 1.600.000 toneladas.

Cooperativas

El Grupo ya cuenta con su nueva gasolinera, tienda y restaurante

AMPLIANDO EL SERVICIO OFRECIDO A SUS SOCIOS

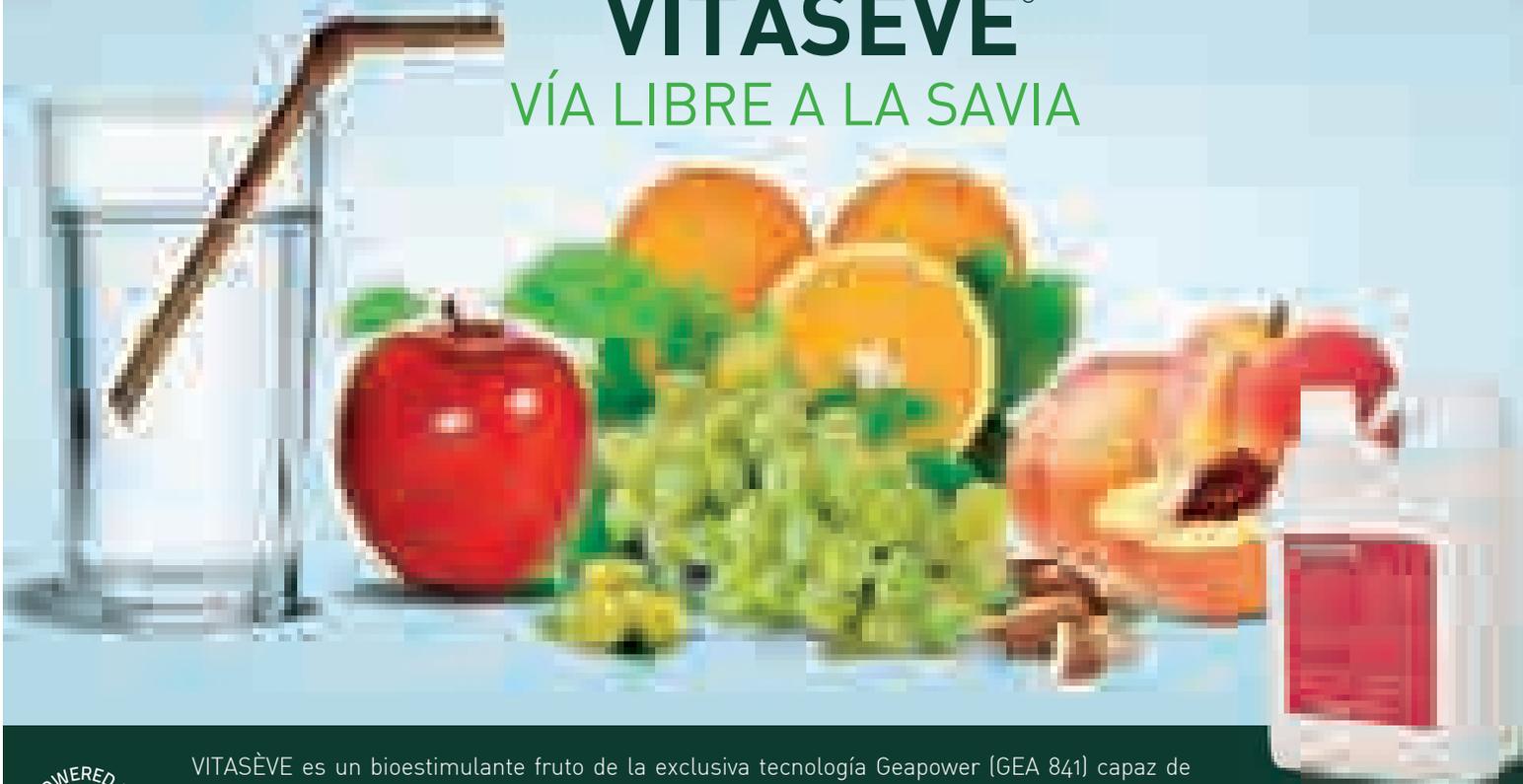
Gasolinera, bar-restaurante, y tienda de alimentación, bebidas y repuestos de automoción, son los nuevos servicios que la cooperativa granadina El Grupo ofrece a sus

socios y trabajadores, además de público en general, servicios que viene a unirse a los que ya llevaba ofreciendo la cooperativa desde sus inicios.



VITASÈVE®

VÍA LIBRE A LA SAVIA



VITASÈVE es un bioestimulante fruto de la exclusiva tecnología Geapower (GEA 841) capaz de estimular la actividad del cambium vascular. Utilizado de forma constante en cada ciclo de cultivo, VITASÈVE promueve la producción de madera nueva y optimiza la circulación de savia en la vid y otras leñosas. VITASÈVE evita el envejecimiento prematuro y aumenta la capacidad productiva y rentabilidad de la plantación.

www.valagro.com

 **Valagro®**
Where science serves nature



Pongamos que hablo de vivir

En el anterior artículo se terminó de la siguiente manera: como se suele decir, hasta ahí puedo leer, esperando haber suscitado el interés del lector, intentaré dilucidar qué es lo que ocurre dentro de nuestra fábrica, cómo la aceituna se convierte en aceite, cuáles son los procesos que se dan en nuestra entidad para que una vez recibimos el fruto, logremos obtener el preciado zumo, algo realmente interesante, que espero les apasione tanto como a mí.

Pues bien, en nuestra almazara se da, junto con la recolección, claro está, la segunda parte del proceso, igual de trascendental e importante que el primero. Una vez el socio entra con su cosecha recolectada en la Cooperativa, se procede a separar la aceituna de

las ramas, hojas y piedras que acompañan a ésta desde el proceso de recogida, también debe lavarse antes de pasar a ser molturada o molida (romper la aceituna y convertirla en una pasta para que sea posible tratar para extraer las pequeñas gotas de aceite contenidas).

Una vez triturada la aceituna en el molino y rota su estructura, se procede al batido de la masa en unos batidores donde unas aspas sinfín

rotan durante 20 minutos para homogeneizar la pasta y unir las moléculas del aceite. Esta batidora está controlada por agua, añadida de forma específica para controlar la temperatura y facilitar la extracción del aceite. Un inciso, al inicio de la cosecha, cuando las aceitunas están verdes, las células que contienen el aceite tiene un tamaño más pequeño, por lo que la dimensión del triturado ha de ser más fina, sin embargo, cuando las aceitunas maduran, sus células son más grandes y, por tanto, el triturado más grande.



Este proceso se puede realizar con mayor o menor temperatura, lo cual influye decisivamente en la calidad del aceite. A menor temperatura, mayor calidad, ya que se conservarán mejor las pro-

iedades organolépticas de la aceituna, aunque se obtendrá una menor cantidad de aceite. Reduciendo la temperatura a menos de 27° se consigue el aceite de oliva virgen extra de extracción en frío, este dato refrenda lo que resaltamos siempre sobre el AOVE obtenido en nuestra microalmazara ya que la obtención en frío es sinónimo de calidad y conservación de las propiedades organolépticas.

Mucho han cambiado los términos y las



Minsk[®]
HERBICIDA



La estrella de los herbicidas



Herbicida para un control eficaz
y duradero de Lolium, Conyza
y otras Malas Hierbas

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

Opinión

formas de obtención del aceite en estos años, según se trate, podemos hablar en primera instancia de un sistema tradicional que ha ido virando hacia el actual sistema, más industrializado lógicamente. La diferencia sustancial estriba en el hecho de cómo es extraído el aceite de la pasta, que será procesado por presión o por centrifugado mediante:

1.-Sistema Tradicional, por presión (capachos de esparto)

2.- Sistema continuo en tres fases (por centrifugado)

y el sistema actual: 3.- Sistema continuo en dos fases, (también por centrifugado).

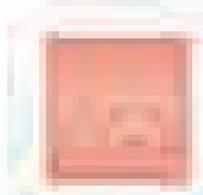
Como les decía anteriormente, el proceso actual de extracción del AOVE (Aceite Oliva Virgen Extra), se realiza mediante un moderno sistema tecnológico que consta de un molino de martillos y un proceso de centrifugado que acelera el proceso y garantiza una higiene y asepsia para obtener un resultado óptimo. Tras esta fase de batido, se aplica un centrifugado horizontal para separar la parte líquida (aceite) de la sólida (piel de la aceituna, hueso, agua y algo de aceite). Esta fase sólida es el llamado “alpeorujo”, que se deshuesa en la propia fábrica y se lleva posteriormente a extractoras de orujo.

La fase líquida obtenida en la centrifugación horizontal se lleva ahora a una segunda centrifugación vertical que permite separar el aceite del agua. Ese aceite obtenido, antes de ser guardado en depósitos, siempre de acero inoxidable, pasa por un proceso de decantación con el fin de eliminar la mayor cantidad de impurezas y sólidos, lo cual permitirá que se conserve mejor.

Por último, los aceites se almacenan en bodegas, si son climatizadas tanto mejor, protegidos de la luz y el calor, enemigos ancestrales del AOVE, a la espera de ser envasados. De forma

resumida, e intentando resultar amena, esa es la somera explicación de cómo partiendo de la aceituna se produce el aceite en una almazara, como han podido comprobar se trata de un proceso curioso, laborioso y muy interesante, el cual, manejado convenientemente claro, culmina con un producto excelso y maravilloso.

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



Borneo[®]

AGARICIDA ESPECÍFICO CON ACCIÓN TRANSLAMINAR



La elección más inteligente
contra ácaros tetraníquidos.



Borneo[®] es un acaricida específico
de acción translaminar para el control
de ácaros tetraníquidos.



KENOGARD

Kenogard S.A. - C/Industria 1 - 46100 Sagunto (Valencia) - España

A fuego lento

Para este mes de marzo, en A Fuego Lento os proponemos empezar con el 99% de los ingredientes *made in Andalucía*. Y de las otras dos, la mayoría también son de aquí.

SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA

Esta es una receta en la que salvo el queso (y depende) es tan andaluza como el gazpacho. La diferencia es que se toma caliente y es más de invierno y primavera. Y es de lo más sencillo que se puede hacer en la cocina.

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kilo de tomates maduros
- Una cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 750 ml de caldo de verduras
- Un buen manojo de albahaca
- Una cucharada de tomillo fresco
- Queso tipo parmesano, pecorino o uno seco que podamos hacer lascas
- Aceite de oliva virgen extra, pimienta negra y sal
- Algo de pan duro (opcional)

Preparación:

Precalentamos el horno a 170 grados. Mientras, cortamos los tomates y cebolla en rodajas y los ponemos en una bandeja de horno con un poco de aceite en el fondo. Salpimentamos y espolvoreamos el tomillo por encima y

parte de la albahaca picada. Los asamos una hora o hasta que estén bien hechos. A mitad del horneado, añadimos los ajos.

Pasamos el tomate y los ajos a una cazuela con medio litro de caldo y llevamos a ebullición. Retiramos, trituramos y pasamos por el pasapurés. Corregimos el espesor con el caldo que quede o con el pan si nos ha quedado muy líquido. Ya solo queda emplatar. En el plato pondremos la sopa de tomate, unas hojas pequeñas de albahaca y queso en el centro, todo con un buen chorreón de aceite del bueno.



TALLARINES CON BRÓCOLI Y SALCHICHAS



Esta receta es uno de los mejores trucos para que los niños (y los adultos) coman brócoli. Se puede hacer con muchas variantes, cambiando la pasta, la verdura o la carne.

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 gr de tallarines
- Uno o dos brócolis
- 250 gr de salchichas frescas
- Media cebolla
- Medio pimiento rojo
- Salsa de tomate. Podemos aprovechar un poco de la salsa de la primera receta
- Un poco de queso tipo parmesano
- Aceite de oliva virgen extra y sal

Preparación:

Lo primero es hacer la pasta. Con seguir las instrucciones del envase al pie de la letra saldrá bien. Mientras, picamos la cebolla y el pimiento y ponemos en una sartén con algo de un buen aceite y rehogamos. Al poco añadimos el brócoli. Cuando se haya dorado, retiramos y ponemos las salchichas en la misma sartén. Cuando ya vayamos a retirar, añadimos

A fuego lento

el brócoli y la salsa de tomate y removemos un par de veces.

Ya solo queda escurrir la pasta y, ya fuera del fuego,

añadir a la sartén y removemos con cuidado para que coja el color de la salsa. Espolvoreamos el queso y ya está. ¿A qué es sencillo?

PAN DE CALATRAVA

Aunque hay muchas formas de hacer el pan de Calatrava, y casi todas con la etiqueta de tradicional, aquí tenéis como lo hacemos en A Fuego Lento.

Ingredientes: (para 8 personas)

- 500 ml de leche entera
- 5 huevos
- 200 gr de pan de ayer
- 150 gr de azúcar
- La corteza de medio limón
- Canela en rama
- Azúcar y agua para hacer caramelo

Preparación:

Mientras precalentamos el horno a 160 grados, iremos haciendo el caramelo: en un recipiente para microondas ponemos tres cucharadas de azúcar y dos de agua durante un minuto y medio y vamos añadiendo 30 segundos hasta que el caramelo coja su color. Lo sacamos y vertemos sobre el fondo de un molde antes de que enfríe. Cuando lo haya hecho, colocamos los trozos de pan sobre el fondo del molde.

En un cazo, hervimos la leche junto con la corteza de

limón raspada y la canela. Cuando hierva, dejamos enfriar unos 10 minutos y pasamos por un colador. Mientras, batimos los huevos junto con el azúcar con unas varillas y añadimos poco a poco la leche sin dejar de batir. Vertemos la mezcla sobre el pan.

Ahora, echamos unos dos dedos de agua en una bandeja de horno unos 45 minutos. Cuando veamos que se ha hecho, sacamos y dejamos enfriar al menos una hora antes de desmoldarlo. Metemos en la nevera y esperamos al día siguiente para disfrutar este postre tan tradicional.



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



Previsiones meteorológicas para el mes de Marzo en Andalucía

El mes de marzo será muy frío para toda la Comunidad, mientras que unas cuantas lluvias se dispersarán a mediados del mes.

Entre los días 4 y 8 serán muy frescas con máximas de 8 a 17 y mínimas de -2 a 8 grados, además de seco.

Del 11 al 15 de marzo las temperaturas estarán por encima de lo normal y las máximas temperaturas irán de 12 a 23 grados, y las mínimas aumentarán de 6 a 12 grados, con ligeras lluvias en el este de Andalucía.

Por último, entre los días 23 y 27 del mes las fuertes lluvias y los truenos señalarán el advenimiento de temperaturas más frías para terminar el mes. Las máximas variarán de 9 a 19 grados y mínimas de 2 a 10 grados.



Informe técnico

Cobre Nordox: el único registrado en pimiento

CON EL MAYOR RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

En la revisión por principios uniformes que acaba de finalizar en España y que ha afectado a todos los cobres, COBRE NORDOX 75 WG es el único que ha obtenido autorización de uso en el cultivo de pimiento. NORDOX contiene el 75% de cobre metal en forma de óxido cuproso, formulado en gránulos dispersables (WG) muy finos. Este formulado cuenta con una total ausencia de pigmentos y un bajo plazo de seguridad comparado con otros productos.

El óxido cuproso está presente en la naturaleza en forma de mineral, llamado cuprita. Siendo un producto concentrado al 75%, es el único formulado de óxido cuproso que está exento de clasificación toxicológica. El origen natural de todos sus coformulantes ha permitido que sea autorizado en Agricultura Ecológica.

Además, debido a la bajísima proporción de añadidos en su fórmula y su origen natural (extractos de madera y de minerales arcillosos), se consigue una mayor seguridad en las mezclas con otros fitosanitarios. Gracias al proceso exclusivo de producción de COBRE NORDOX 75 WG, el tamaño de las partículas obtenidas es mínimo. Consecuentemente, la cobertura del cultivo es mucho más homogénea y, debido a su concentración de cobre, con NORDOX aplicamos al cultivo mucha menos cantidad de polvo con lo que evitamos el manchado.

Debido a su concentración, COBRE NORDOX permite maximizar la sanidad del cultivo cumpliendo la limitación de cobre metal por hectárea impuesta por las autoridades europeas en agricultura, y facilita tratar las enfermedades fúngicas con menos dosis de producto minimizando los aditivos aplicados al cultivo.



Ensayos agronómicos demuestran que COBRE NORDOX alcanza eficacias superiores contra enfermedades fúngicas que otros cobres existentes en el mercado, utilizando unas dosis menores, debido a su formulación y características únicas.

Puntos clave de COBRE NORDOX® 75 WG

- Evita el manchado de frutos.
- Alta eficacia a bajas dosis.
- Elevada selectividad para los cultivos.
- Bajo contenido en metales pesados, por debajo de los límites de la FAO.
- Alta concentración en cobre metal 75%.
- Ausencia de polvo, formulación en gránulo dispersable.
- Exento de clasificación toxicológica; mínimo impacto ecotoxicológico y toxicológico.
- Autorizado en agricultura convencional, agricultura ecológica y en producción integrada.
- No reacciona con los abonos foliares, evitando obstrucciones en los filtros.
- Mayor seguridad en las mezclas con otros fitosanitarios.



10^o ANIVERSARIO

Greenstim[®]



asegura el cuaje
de forma
natural



COMERCIAL QUÍMICA MASSÓ, S.A.

Viladomat 321, 5 - 08029 Barcelona Tel. 93 495 25 00 Fax 93 495 25 02 masso@cqm.es www.massoagro.com

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.bonafru.es	Pol. Ind. El Corchillo, s/n 2ª Fase. 21830 Bonares, Huelva general@bonafru.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

Multi-K™

El auténtico y único Nitrato Potásico de Haifa



Haifa produce la más amplia gama de nitratos potásicos con diferentes especificaciones, para adecuarse a las necesidades individuales de cada cultivo y cada sistema de aplicación.



Multi-K™ GG. Nitrato Potásico grado invernadero con la máxima solubilidad en agua y cuya disolución en el tanque de la solución madre no genera espuma.



Pioneering the Future