



cooperativas
agro-alimentarias
Granada

F&V
GRANADA
/Spain



FRUIT
LOGISTICA

8 | 9 | 10 February 2023 Berlin
Visit us at hall 10.2 - Stand A06

ANDALUCÍA SIEMBRA

NUEVA PLATAFORMA COLECTIVA
POR INTELIGENCIA ARTIFICIAL
DE ASISTENCIA A PLANIFICACIÓN
DE CULTIVOS PARA
SU COMERCIALIZACIÓN



Junta de Andalucía

SUMARIO

- 4 Fulgencio Torres Moral. Presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada
- 6 Gustavo Ródenas Díaz. Director de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada
- 8 Diputación promueve la alta cocina granadina basada en los mejores productos de la tierra
- 10 Pedro Ruíz García. Representante de Frutas y Hortalizas de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada
- 12 Exportación y calendario
- 14 La Interprofesional del Espárrago Verde, la mejor herramienta para divulgar las cualidades de este producto
- 16 Celia Santiago, Delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural
- 20 La agricultura del futuro: sostenible
- 33 Guía de Cooperativas

Edita: Asociación de Cooperativas de Granada

Presidente:

Fulgencio Torres Moral

Dirección:

Gustavo Ródenas Díaz

Redacción:

Dpto. Comunicación

Dirección: Urb. los Vergeles, Calle Dr. López Font, 1080, 18004 Urb. los Vergeles, Granada

Teléfono: 958 52 26 16

Fax 958 53 52 45

Email: federacion@faecagranada.com

EL TRABAJO DE LAS COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE GRANADA PRESENTE EN FRUIT LOGÍSTICA 2023

Esta vez no empiezo estas líneas de saludo a cuantos podáis leer este catálogo hablando de “la revista que tenéis en vuestras manos”. Y no lo hago porque, en nuestro camino hacia la sostenibilidad y la protección del medio ambiente, hemos decidido que nuestra publicación sea digital. En un mundo en el que la

esta edición de Fruit Logística 2023, nuestra publicación no sea en papel.

No obstante, hay algo que no varía: la presencia de las cooperativas granadinas del sector de frutas y verduras en Fruit Logística, apoyadas y respaldadas, una edición más, por Cooperativas Agroalimentarias de Granada, para dar a conocer lo mejor que tienen, su producción.

representa el principal motor de la economía, el empleo y el emprendimiento de las zonas rurales. Las más de 200.000 toneladas de frutas y hortalizas que se producen en las 27 cooperativas asociadas en nuestra federación no son meros números. Son el trabajo de más de 6000 agricultores y agricultoras, dedicados a la agricultura convencional y ecológica, con técnicas innovadoras, pero respetuosas



Fulgencio Torres Moral. Presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada

digitalización avanza para acercar a las personas, para globalizar la comunicación y para hacer de este mundo un lugar más cercano, desde el equipo de Cooperativas Agroalimentarias de Granada hemos decidido que, desde

En esta edición nos presentamos, una vez más, con la firme intención de mostrar al mundo nuestro carácter cooperativo, colaborativo, innovador y profundamente arraigado al territorio. El sector agroalimentario

con la tradición, en definitiva, la labor de las cooperativas granadinas que ofrece a la sociedad la gran diversidad de nuestros productos y nuestro compromiso con los consumidores.

Venimos a mostrar al mundo nuestra excelente oferta de frutas, verduras y hortalizas – somos líderes en tomate Cherry, pepino, espárrago verde, tomate de ensalada, lechuga, tropicales y frutas de hueso- las innovaciones y las especialidades en las que nuestras cooperativas trabajan para seguir ofreciendo su sabor diferencial y su frescura, en vegetales con grandes propiedades nutricionales y respetando siempre la seguridad alimentaria.

En un panorama internacional complicado, hay que valorar y remarcar el trabajo de las cooperativas agroalimentarias granadinas y de sus socios agricultores que siguen apostando por su presencia en Fruit Logística.

THE WORK OF THE GRANADA AGRI-FOOD COOPERATIVES IS REPRESENTED AT FRUIT LOGÍSTICA 2023

This time I am not beginning these lines of greeting to all of you who can read this catalog by talking about “the magazine you have in your hands”. And I don’t do it because, in our path towards the sustainability and an environmental protection, we have bet for a digital publication. In a world in which digitization is advancing to bring people closer, to globalize communication and to make this world a closer place, the team at Cooperativas Agroalimentarias de Granada have decided that, from this edition of Fruit Logística 2023, our publication is not on paper.

However, there is something that does not change: the presence of Granada’s cooperatives in the fruit and vegetable sector at Fruit Logística, supported and endorsed one more edition, by Cooperativas Agroalimentarias de Granada, to publicize the best they have, their production.

In this edition we present ourselves, once again, with the firm intention of showing the world our cooperative, collaborative, innovative spirit, which is deeply rooted in the territory. The agri-food sector represents the main economic, employment and entrepreneurial force, in rural areas. The more than 200,000 tons of fruit and vegetables that are produced in the 27 associated cooperatives in our federation are not just numbers. They are the result of the work of more than 6,000 farmers dedicated to conventional and organic agriculture, with innovative techniques, but respectful with our tradition, in essence, the work of the cooperatives of Granada that offer a great diversity of our products and our commitment to consumers.

We are here to show the world our excellent offer of fruits and vegetables - we are leaders in cherry tomatoes, cucumbers, green asparagus, salad tomatoes, lettuce, tropical fruits and stone fruits - the innovations and specialties in which our cooperatives work to continue offering its differential flavor and freshness, in vegetables with great nutritional properties and always respecting the food safety.

In a complicated international panorama, it is needed to encourage and appreciate the work of the Granada agri-food cooperatives and their farming partners who continue with their presence at Fruit Logística. •

COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE GRANADA, EN DATOS/ INFO:

93 Cooperativas Agroalimentarias Asociadas/ Agro-cooperatives asociated

36.000 agricultores y ganaderos/ farmers and ranchers

225.000 tn de frutas y hortalizas/ of fruits and vegetables

Más de 45.000 empleos indirectos / More than 45.000 indirect employments

Más de 6.000 empleos directos / More than 6.000 direct employments

Más de 745 M€ de facturación/ More than 745 M€ of billing

Todas las certificaciones de calidad / All quality certifications

13 O.P.F.H./ 13 Org. offruit and vegetables producers

Líderes en tomate cherry, pepino, espárrago verde, tomate de ensalada, lechuga, tropicales y fruta de hueso/ Leaders in: cherrytomatoes, cucumber, greenasparagus, tomato salad, lettuce, tropical fruits and stonefruits

LAS COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE GRANADA LLEVAN FRESCURA Y CALIDAD A FRUIT LOGÍSTICA

Cooperativas Agroalimentarias de Granada es la federación que aglutina a 93 cooperativas del sector de toda la provincia de Granada. Nos encargamos, entre otras actuaciones, de asesorar y acompañar a nuestros asociados para ayudarles a crecer. Y, en esa tarea, nos trasladamos con ellos hasta esta Feria Internacional Fruit Logística, una cita que ya es ineludible y que, a pesar de todos los inconvenientes y problemas que vienen surgiendo por el panorama mundial, forma parte de nuestra agenda.

Y es que la provincia de Granada en general, y sus cooperativas agroalimentarias en particular, producen una amplia diversidad de frutas y hortalizas. Tomates, pepinos, pimientos, judías, espárrago verde, berenjena, alcachofa, frutas subtropicales y de hueso, sandía, coliflor, cítricos, cerezas y lechuga... todos caracterizados por su frescura, calidad y potente sabor. Nuestras cooperativas se afanan en que su trabajo en la tierra se continúe con un empaquetado sostenible, un respeto por el medio ambiente siguiendo la trazabilidad desde el campo a la mesa, cumpliendo así el papel que tienen las cooperativas: fomentar el trabajo centrado en el ser humano, más justo, al servicio de las personas y capaz de afrontar las crisis mundiales que provocan pandemias o el cambio climático.



Gustavo Ródenas Díaz. Director de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada

GRANADA'S AGRI-FOOD COOPERATIVES BRING FRESHNESS AND QUALITY TO FRUIT LOGÍSTICA

Agrifood Cooperatives of Granada is the federation that brings together 93 cooperatives in the sector throughout the province of Granada. We are in charge, among other actions, of advising and accompanying our associates to help them grow. And, in this task, we moved with them to this International Fruit Logistics Fair, an appointment that is already unavoidable and that, despite all the inconveniences and pro-

blems that have arisen on the world scene, is part of our agenda.

And it is that the province of Granada in general, and its agri-food cooperatives in particular, produce a wide diversity of fruit and vegetables. Tomatoes, cucumbers, peppers, beans, green asparagus, eggplant, artichoke, subtropical and stone fruits, watermelon, cauliflower, lemons, cherries and lettuce... all characterized by their freshness, quality and powerful flavor. Our cooperatives strive to continue their work on the land with sustainable packaging, respect for the environment following traceability from farm to fork, thus fulfilling the role that cooperatives have: promoting work centered on being humane, fairer, at the service of people and capable of facing global crises that cause pandemics or climate change.

All this makes up the offer of the different stands of the cooperatives from Granada that are presented this year at Fruit Logística. In each of them, visitors will be able to find the most natural products, which are supplied continuously throughout the year and which achieve with the demanding certifications. In the end, once again at Fruit Logística you will find the best offer of fruit and vegetables from The cooperatives of Granada, due to its quality, freshness and innovation. Look for us and you will not regret it. We are in the Pavilion 10.2 A06. •



Más de 900 variedades de productos

More than 900 product variety

Calidad

Quality

Sabor natural

Natural flavor

Frescura

Freshness

Packaging sostenible

Sustainable Packaging

Trazabilidad desde el campo hasta la mesa

Traceability from the countryside to the table

Especialización

Specialization

Respeto al medio ambiente

Respect for the environment



DIPUTACIÓN PROMUEVE LA ALTA COCINA GRANADINA BASADA EN LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA



Granada es una provincia con una variedad climática, paisajística, cultural y patrimonial que la diferencia de otros territorios. Granada es playa, es nieve, es sierra, es vega, es tradición y vanguardia. Esta realidad se traduce en una diversidad de productos agroalimentarios que nos diferencian de otros territorios. Mientras otras provincias presumen de identificarse con un producto estrella, Granada puede alardear de tener una gran diversidad de productos originales, de calidad y selectos.

La riqueza culinaria de Granada es incuestionable porque incuestionable

son sus productos, que por su calidad y originalidad están preparados para competir en la alta cocina. Son productos de la tierra: Mango, aguacate, chirimoya, espárragos, alcachofas, habas... Diputación asume el reto de liderar una estrategia de posicionamiento de Granada como territorio referente para la alta cocina. Y hacerlo, a través Sabor Granada una marca consolidada, que sigue creciendo y cosechando éxitos.

Como muestra de esta apuesta Diputación ha presentado en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) una guía gastronómica en formato digital con el objetivo de contribuir a mejorar el conocimiento y promoción nacional e internacional de los magníficos productos agroalimentarios de la provin-

cia, a incrementar su comercialización y consumo, y a incluirlos en la experiencia turística de las personas que visitan la provincia. La guía en formato web está ya disponible en español e inglés en la dirección de Internet <http://guiagastronomica.saborgranada.es>. Es interactiva y facilita a los usuarios el conocimiento de la oferta gastronómica y turística de la provincia de una manera sencilla, intuitiva y entretenida. Presenta Granada como un destino de gran potencial e interés gastronómico, estructurado en siete comarcas, cada una con sus propios productos y peculiaridades culinarias: Alpujarra y Valle de Lecrín, Costa Tropical, Geoparque, Granada y Vega, Montes Orientales, Poniente y Sierra Nevada. El Patronato Provincial de

Turismo junto a Sabor Granada están abordando una planificación de acciones que sitúen a Granada como destino gastronómico basado en los productos que nos diferencian de otros competidores.

Otro evento donde se ha podido visualizar esta nueva estrategia culinaria es Madrid Fusión. En este congreso gastronómico de referencia nacional e internacional Diputación ha presentado los mejores productos de Granada con cocineros de prestigio. Sabor Granada presentó a nuestra provincia como un territorio orgulloso de sus potencialidades gastronómicas. Granada demostró que cuenta con productos exquisitos para la alta cocina procedentes de nuestros campos y cocineros con experiencia para transformarlos en elaboraciones de alto nivel.

Toda esta estrategia es posible, también, gracias a la excelencia en la producción de frutas y hortalizas en nuestra provincia. La innovación, variedad y calidad que aportan las empresas y cooperativas granadinas contribuyen de una forma decidida a que todo el sector hostelero provincial pueda emplear en su cocina materias primas de máxima calidad y de cercanía, ayudando así a que los sabores y texturas de los platos alcancen las más altas cotas. La fusión del trabajo de excelencia en todos los sectores hará posible que nuestra provincia alcance la proyección que merece en el competitivo mundo de la gastronomía. •

DIPUTACION PROMOTES GRANADINE HAUTE CUISINE BASED ON THE BEST PRODUCTS FROM THE LAND

Granada is a province with a variety of climates, landscapes, culture and heritage that differentiate it from other territories. Granada is beach, it is snow, it is mountains, it is vega, it is tradition and avant-garde. This reality translates into a diversity of agri-food products that differentiates us from other territories.



While other provinces boast of being identified with a star product, Granada can boast of having a great diversity of original, quality and select products.

The culinary wealth of Granada is unquestionable because its products are unquestionable, which due to their quality and originality are prepared to compete in haute cuisine. They are products of the land: mango, avocado, custard apple, asparagus, artichokes, broad beans... Diputación assumes the challenge of leading a strategy to position Granada as a reference territory for haute cuisine. And do it through Sabor Granada, a consolidated brand that continues to grow and achieve success.

As an example of this commitment, the Provincial Council has presented a gastronomic guide in digital format at the International Tourism Fair (FITUR) with the aim of contributing to improving knowledge and national and international promotion of the magnificent agri-food products of the province, to increase their commercialization and consumption, and to include them in the tourist experience of people who visit the province. The guide in web format is now available in Spanish and English at the Internet address <http://guiagastronomica.saborgranada.es>. It is interactive and provides users with the knowledge of the gastronomic and tourist offer of the province in a simple, intuitive and entertaining way. It presents Granada as a destination with great potential and gastronomic interest, structured into seven regions, each

with its own products and culinary peculiarities: Alpujarra and Valle de Lecrín, Costa Tropical, Geopark, Granada and Vega, Montes Orientales, Poniente and Sierra Nevada. The Provincial Tourist Board together with Sabor Granada are planning actions that place Granada as a gastronomic destination based on the products that differentiate us from other competitors.

Another event where it has been possible to visualize this new culinary strategy is Madrid Fusión. In this gastronomic congress of national and international reference, the Diputación has presented the best products of Granada with prestigious chefs. Sabor Granada presented our province as a territory proud of its gastronomic potential. Granada demonstrated that it has exquisite products for haute cuisine from our fields and experienced chefs to transform them into high-level preparations.

All this strategy is possible, also, thanks to the excellence in the production of fruit and vegetables in our province. The innovation, variety and quality provided by companies and cooperatives from Granada contribute decisively to ensuring that the entire provincial hospitality sector can use raw materials of the highest quality and of the highest quality in their kitchens proximity, thus helping the flavors and textures of the dishes to reach the highest levels. The fusion of excellent work in all sectors will make it possible for our province to reach the projection it deserves in the competitive world of gastronomy. •

INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD, LA APUESTA DE LAS COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE GRANADA



Pedro Ruíz García. Representante de Frutas y Hortalizas de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada

INNOVATION AND SUSTAINABILITY, THE START OF THE AGRI-FOOD COOPERATIVES OF GRANADA

When a farmer goes out to his field every morning, his main goal is to obtain the freshest product and the highest quality. But a farmer is looking for another thing: a sustainable way to reach this product. The farmers of the agri-food cooperatives of Granada are working with that. The sustainable agriculture and feeding contribute to the food security. The determined commitment of the agri-food cooperatives in the fruit and vegetable sector of Granada to research, technological innovation and sustainability is indisputable. Because we all know that the future of the land and of agriculture itself depends on digital transformation and soil conservation.

That is why, we strive to produce fruits with the highest levels of quality, with the most efficient use of natural resources, managing waste properly, avoiding unnecessary energy consumption and implementing sustainable agrotechniques, among other aspects. Agri-food Cooperatives of Granada, the Public Institutions and private entities, are working together to achieve that sustainable agriculture with which we all win. In addition it is intended to promote the cooperative model that is considered - at a global level - of social innovation, for its benefits not only to the farmer partner, but also for the efficiency of resources or price regulation.

The Cooperatives of Granada will continue working in this project. •

Cuando un agricultor sale cada mañana hacia su terreno tiene como principal objetivo lograr el producto más fresco y de mayor calidad. Pero también busca otra cosa, que el camino hasta alcanzar este fruto sea sostenible. Los agricultores de las cooperativas agroalimentarias de Granada estamos en esa línea. Y es que la alimentación y la agricultura sostenibles contribuyen a la seguridad alimentaria. La apuesta decidida de las cooperativas agroalimentarias del sector de frutas y hortalizas de Granada por la investigación, innovación tecnológica y sostenibilidad es indiscutible. Porque todos sabemos que el futuro de la tierra y de la propia agricultura pasa por la transformación digital y la conservación del suelo.

Para ello, nos afanamos en producir frutos con los máximos niveles de calidad, con un uso lo más eficiente posible de los recursos naturales, gestionando adecuadamente los residuos, evitando el consumo innecesario de energía e implementando técnicas agro sostenibles, entre otros aspectos. En ello estamos y, de la mano de Cooperativas Agroalimentarias de Granada, la Administración y entidades privadas, trabajamos unidos para lograr esa agricultura sostenible con la que todos salimos ganando, y potenciando el modelo cooperativo que es considerado - a nivel global - de innovación social, por sus beneficios no solo al socio agricultor, sino también por la eficiencia en los recursos o regulación de precios.

Las Cooperativas de Granada seguiremos trabajando en esta línea.

Ahora todos quieren ser como nosotros siempre hemos sido.

Caja Rural Granada FIELES A NUESTRAS RAÍCES



Cercanía



Sostenibilidad



Responsabilidad
Social



Empatía

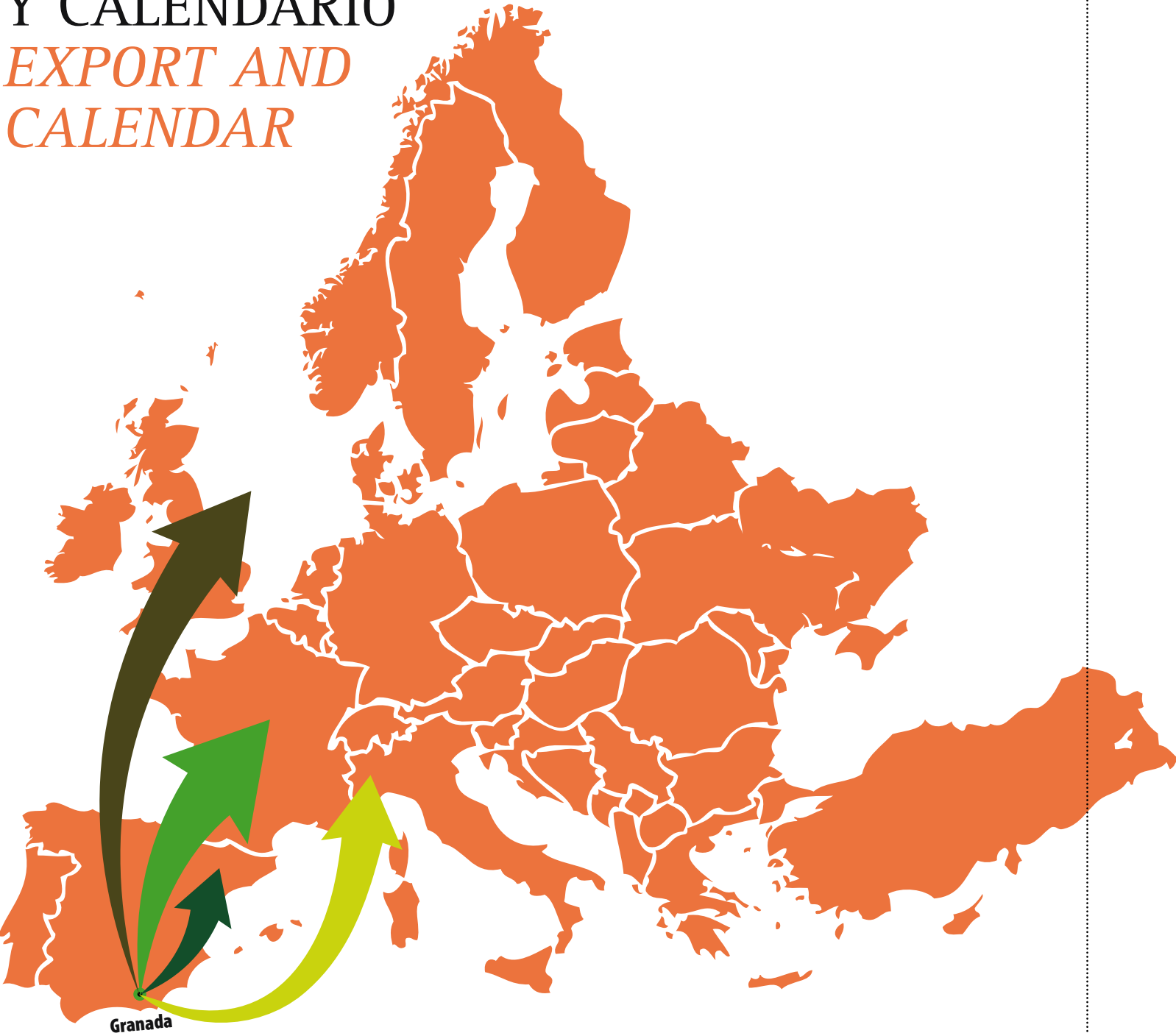
Nuestro compromiso con la agricultura está en nuestro ADN. Ponemos a tu disposición un equipo de profesionales para hacer realidad tus proyectos ofreciéndote líneas especiales de financiación, seguros agrarios, o asesoramiento especializado de la PAC. Además, contamos con cursos formativos con las últimas novedades del sector para ayudarte a crecer.

Visita nuestras oficinas o escanea este QR y descubre todo lo que podemos hacer por ti.



EXPORTACIÓN Y CALENDARIO

EXPORT AND CALENDAR



Las cooperativas agroalimentarias de Granada tienen un mercado internacional consolidado desde hace años. Los países comunitarios son destinos preferentes de frutas y hortalizas de alta calidad y sabor diferenciales que llegan durante todo el año a hogares de miles de consumidores europeos.

The agri-food cooperatives of Granada have had a consolidated international market for years. Community countries are preferred destinations for high-quality fruits and vegetables with a differential flavor that reach the homes of thousands of European consumers throughout the year.

MESES DE DISPONIBILIDAD

MONTH AVAILABILITY

																																																																																				
<table><tr><th colspan="4">TOMATE CHERRY</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	TOMATE CHERRY				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">ALCACHOFA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	ALCACHOFA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">BERENJENA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	BERENJENA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">CALABACÍN</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	CALABACÍN				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">CEBOLLETA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	CEBOLLETA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc
TOMATE CHERRY																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
ALCACHOFA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
BERENJENA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
CALABACÍN																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
CEBOLLETA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
																																																																																				
<table><tr><th colspan="4">CEREZA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	CEREZA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">CHIRIMOYA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	CHIRIMOYA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">COLIFLOR</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	COLIFLOR				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">ESPÁRRAGO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	ESPÁRRAGO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">JUDÍA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	JUDÍA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc
CEREZA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
CHIRIMOYA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
COLIFLOR																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
ESPÁRRAGO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
JUDÍA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
																																																																																				
<table><tr><th colspan="4">MANGO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	MANGO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">MELOCOTÓN</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	MELOCOTÓN				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">NARANJAS</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	NARANJAS				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">PEPINO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	PEPINO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">PIMIENTO ITALIANO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	PIMIENTO ITALIANO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc
MANGO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
MELOCOTÓN																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
NARANJAS																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
PEPINO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
PIMIENTO ITALIANO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
																																																																																				
<table><tr><th colspan="4">PIMIENTO PALERMO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	PIMIENTO PALERMO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">PIMIENTO ROJO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	PIMIENTO ROJO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">RED SWEET PIMIENTO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	RED SWEET PIMIENTO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">SANDÍA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	SANDÍA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">AGUACATE</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	AGUACATE				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc
PIMIENTO PALERMO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
PIMIENTO ROJO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
RED SWEET PIMIENTO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
SANDÍA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
AGUACATE																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
																																																																																				
<table><tr><th colspan="4">TOMATE KUMATO</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	TOMATE KUMATO				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">TOMATE PERA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	TOMATE PERA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc	<table><tr><th colspan="4">TOMATE RAMA</th></tr><tr><td>En</td><td>Fe</td><td>Mz</td><td>Ab</td></tr><tr><td>My</td><td>Jn</td><td>Jl</td><td>Ag</td></tr><tr><td>Sp</td><td>Oc</td><td>Nv</td><td>Dc</td></tr></table>	TOMATE RAMA				En	Fe	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	Sp	Oc	Nv	Dc																																		
TOMATE KUMATO																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
TOMATE PERA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	
TOMATE RAMA																																																																																				
En	Fe	Mz	Ab																																																																																	
My	Jn	Jl	Ag																																																																																	
Sp	Oc	Nv	Dc																																																																																	



LA INTERPROFESIONAL DEL ESPÁRRAGO VERDE, LA MEJOR HERRAMIENTA PARA DIVULGAR LAS CUALIDADES DE ESTE PRODUCTO



Constituida en 2019 y reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 2021 la Interprofesional del Espárrago Verde de España es una herramienta eficaz para la divulgación de las cualidades tan diferenciales y beneficiosas para la salud de este vegetal, cuyo origen español representa ya un auténtico sello de calidad. Su objetivo es llegar de manera activa y eficaz a consumidores nacionales e interna-

cionales para que éstos conozcan las propiedades únicas de este alimento y apuesten por el espárrago verde español en su cesta de la compra, un producto de gran relevancia económica y social en su territorio, con capacidad para generar empleo, dinamizar la economía rural y fijar población en las zonas productoras.

La Interprofesional está formada por las organizaciones UPA, COAG, ASAJA, Asociación de Cooperativas de Granada, Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía Granada, Asocia-

ción Espárrago Verde de Guadalajara, APROA, ASOCIAFRUIT, ES Andalucía y Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Espárrago de Huétor Tájar.

Las organizaciones integran a miles de agricultores y 27 empresas productoras y comercializadoras, en su mayoría cooperativas, ubicadas en las provincias andaluzas de Granada, Málaga, Sevilla, Cádiz, Jaén y Córdoba, además de comunidades como Castilla La Mancha, en especial la provincia de Guadalajara y Extremadura.



Antonio Zamora. Presidente de la Interprofesional Espárrago Verde de España

Esta Organización resalta la posición de liderazgo de esta producción española a nivel comunitario, con casi 50.000 toneladas (83% del volumen nacional) y 10.787 hectáreas (87% de la superficie nacional). Actualmente, este vegetal se comercializa en supermercados y fruterías europeas y comienza a exportarse a nuevos destinos extracomunitarios como Oriente Medio y Asia interesados por los beneficios saludables que el espárrago verde tiene rico en ácido fólico y betacarotenos importantes para prevenir enfermedades del corazón, hipertensión arterial o el envejecimiento prematuro. El valor de comercialización supera los 59 millones de euros. •

THE GREEN ASPARAGUS INTERPROFESSIONAL, THE BEST TOOL TO DISSEMINATE THE QUALITIES OF THIS PRODUCT

Constituted in 2019 and recognized by the Ministry of Agriculture, Fisheries

and Food in 2021, the "Spanish Green Asparagus Interprofessional" is an effective tool for the dissemination of the very differential and beneficial qualities for the health, of this vegetable whose Spanish origin already represents an authentic seal of quality. Its objective is to actively and efficiently reach national and international consumers so that they know the unique properties of this food and bet on Spanish green asparagus in their shopping basket, a product of great economic and social relevance in their territory. With a strong capacity to generate employment, boost the rural economy and establish population in the producing areas.

The Interprofessional is made up of the organizations UPA, COAG, ASAJA, Association of Cooperatives of Granada, Agrifood Cooperatives of Andalusia Granada, Green Asparagus Association of Guadalajara, APROA, ASOCIAFRUIT, ES Andalucía and the Regulatory Council of the Protected Geographical Indication (IGP) Asparagus of Huétor Tájar.

The organizations integrate thousands of farmers and 27 production and marketing companies, mostly cooperatives, located in Andalusia: Granada, Málaga, Seville, Cádiz, Jaén and Córdoba, as well as Castilla La Mancha: Guadalajara and Extremadura.

This Organization highlights the leadership position of this Spanish production at the community level, with almost 50,000 tons (83% of the national volume) and 10,787 hectares (87% of the national surface). Currently, this vegetable is sold in European super-markets and fruit store, and is beginning to be exported to new non-EU destinations such as the Middle East and Asia, interested in the health benefits that green asparagus has, rich in folic acid and beta-carotene important for preventing heart disease, hypertension blood pressure or premature aging. The commercialization value exceeds 59 million eu-ros. •

CELIA SANTIAGO, DELEGADA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL:

“Nuestro reto en la Legislatura del Agua es poner en funcionamiento cuanto antes las infraestructuras hídricas para que el agua llegue a nuestros agricultores y ganaderos”.



Clara Aguilera. Eurodiputada y miembro de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo

1.- Balance de sus primeros meses al frente de la Delegación Territorial.

Mis primeros meses al frente de una Delegación tan importante como ésta son positivos en general. Ha sido una gran satisfacción poder iniciar esta nueva etapa con la reanudación de las ferias agroganaderas en la provincia, que después de 2 años suspendidas como consecuencia de la crisis sanitaria, han supuesto un revulsivo para el sector y un impulso importante de cara al futuro.

Debo destacar que mis expectativas se han visto superadas con creces al comprobar el gran nivel de nuestro sector primario en lo que a calidad e innovación se refiere. No obstante, la gran sequía que nos azota ha hecho disminuir notablemente la producción por ejemplo de aceituna o almendra, con las consecuencias económicas que ello implica, y hace que cultivos subtropicales también vean amenazada su pervivencia. Situaciones graves que me han preocupado y ocupado durante estos meses, así como la viruela ovina y caprina en la

zona norte de la provincia de Granada.

Balance positivo, pero grandes retos en los que trabajar de cara al futuro inmediato.

2.- ¿Cuál es el estado de salud de la agricultura y ganadería de la provincia?

El estado de salud de la agricultura y de la ganadería de la provincia, es en líneas generales bueno, pero está claro que es mejorable. Uno de los principales problemas del sector primario

de la provincia, y podríamos asegurar que, del sector primario en general en toda España, es el del relevo de las nuevas generaciones. El éxodo de las últimas décadas, desde el ámbito rural al urbano, unido a la baja natalidad generalizada, y al descenso de las rentabilidades en parte del sector primario, no han sido precisamente incentivos para que los jóvenes cojan el testigo de sus predecesores en el campo español, y por lo tanto también en nuestra provincia.

Sin embargo, desde la Junta de Andalucía, en estos últimos cuatro años, se está apostando de forma decidida por revertir esta tendencia, y se puede ver claramente con las medidas adoptadas por este ejecutivo en materia de ayudas a la incorporación de jóvenes, así como a la modernización de las explotaciones agrícolas y ganaderas, ayudas a las pymes y a la industria agraria, que son un magnífico incentivo para que el campo andaluz, y el granadino siga teniendo una gran fuerza y vigor.

3.- ¿En qué aspectos está siendo más necesario el trabajo desde la Delegación?

El agro en general tiene muchísimas facetas, y cada una de ellas tiene su gran importancia, y por lo tanto el apoyo decidido desde la Delegación. Pero hay una principal, y así se ha marcado como tal por el propio presidente de la Junta de Andalucía, que es el **agua**. Él mismo ha dicho que esta legislatura debía ser la legislatura del **agua**, y desde esta Delegación, se va a trabajar por el agua de forma transversal.

En el ámbito ganadero exclusivamente, ahora mismo estamos muy ocupados y preocupados en concluir de forma satisfactoria con el brote de viruela ovina y caprina, que se detectó a

mediados de septiembre. Se está haciendo un enorme esfuerzo por parte del sector y de la Junta de Andalucía, tanto en el aspecto sanitario, como en el económico, para lograr atajar la enfermedad, y permitir una vuelta a la normalidad ganadera de la zona a la mayor brevedad. Quisiera aprovechar para recordar que no se trata de una enfermedad que se transmita a las personas, no es zoonótica, y por lo tanto podemos y debemos, seguir degustando nuestros magníficos cordones y chotos granadinos.

4.- ¿Se valora desde otros sectores el trabajo de agricultores y ganaderos?

El sector primario, los agricultores y ganaderos, siempre ha sido un sector muy centrado en su trabajo, que no ha tenido encima el foco de la opinión pública, y en el pasado debido a esto, o a otros prejuicios, ha podido ser un sector poco valorado por el resto de la sociedad. Pero hace tiempo que esto ha cambiado, y se ha hecho patente claramente, desde que sufrimos la pandemia de COVID, en la que todo el mundo paró, excepto el sector primario, que siguió en pie, todos los días, para dar de comer al mundo.

Un mundo agrario, agrícola y ganadero, que es visto hoy por hoy, como un sector de innovadores, de empresarios que, con su buen hacer, representan uno de los sectores socioeconómicos más importantes de nuestra tierra. Con una vocación inequívoca a la exportación, que es una herramienta fundamental de creación de riqueza, de fijación de población al entorno rural, y de protección del medioambiente y fomento de la biodiversidad.

5.- Próximas actuaciones desde la Delegación

Será prioridad en los próximos meses

la puesta en marcha de terciarios para aprovechar hasta la última gota de agua, la finalización de EDAR en varios municipios (actuaciones importantísimas como los Vados o Huétor Tájar), o la redacción de proyectos en una infinidad de ellos.

Es la **Legislatura del Agua**, como decididamente han manifestado nuestro presidente Juanma Moreno y nuestra consejera Carmen Crespo, y poner en funcionamiento cuanto antes infraestructuras hídricas es nuestra prioridad, para que llegue a nuestros agricultores y ganaderos hasta la última gota de nuestro bien máspreciado.

Seguir apoyando a jóvenes agricultores y ganaderos, especialmente a las jóvenes agricultoras o ganaderas, la modernización de instalaciones, modernización de regadíos, el cooperativismo, las ferias agrícolas o ganaderas y en definitiva a todos y cada uno de los que levantan la persiana los 365 del año para que nada falte en nuestras mesas.

Trabajar de manera incansable para que nuestra provincia tenga prosperidad será mi objetivo principal, pues Granada y los granadinos lo merecen.

CELIA SANTIAGO, DELEGATE OF AGRICULTURE, FISHERIES, WATER AND RURAL DEVELOPMENT

«Our challenge in the Water Legislature is to put the water infrastructures into operation as soon as possible so that the water reaches our farmers»

1.- Balance of his first months in charge of the Territorial Delegation.

My first months in charge of a Delegation as important as this one are positive in general. It has been a great satisfaction to be able to start this new stage with a restart of the agricultural and livestock fairs in Granada, which after 2 years suspended as a result of the health crisis, have been a impetus for the sector and an important boost for the future.

I must emphasize that my expectations have been far exceeded when verifying the high level of our primary sector in terms of quality and innovation. However, the great drought that plagues us has significantly reduced the production of olives or almonds, for example, with the economic consequences that this implies, and means that subtropical crops also see their survival threatened. Serious situations that have worried and occupied me during these months, as well as sheep and goat pox in the north of Granada.

Positive balance, but great challenges to work on in the immediate future.

2.- What is the state of health of agriculture and livestock in Granada?

The state of health of agriculture and livestock in the province is generally good, but it can be improved. One of the main problems of the primary sector in Granada, and Spain, is the replacement with new generations.

The exodus of recent decades, from the countryside to urban areas, the low birth rate, and the decline in profitability in a part of the primary sector, have not exactly been incentives for young people to take over from their predecessors in the Spanish countryside, and therefore also in our province.

However, the "Junta de Andalucía", in these last four years, has a firm commitment is being made to reverse

this trend, and it can be clearly seen with the measures adopted by this executive in terms of aid for the incorporation of young people, as well as to the modernization of agricultural and livestock farms, aid to SMEs and the agricultural industry, which are a magnificent incentive for the Andalusian countryside to continue to have great strength and vigor.

3.- In what aspects is the work from the Delegation being most necessary?

Agriculture in general has many points, and each one of them has its great importance, and therefore the decided support from the Delegation. But there is a main one, and it has been marked as such by the president of the "Junta de Andalucía" himself, which is "the water". He has said that this legislature should be the legislature of water, and from this Delegation, they are going to work for water in a transversal way.

In the livestock area, right now we are very concerned about concluding satisfactorily the outbreak of sheep and goat pox, which was detected in mid-September. An enormous effort is being made by the sector and the "Junta de Andalucía", both in the health and economic aspects, to manage to stop the disease, and allow a return to normality for livestock farming in the area as soon as possible. I would like to take this opportunity to remind you that it is not a disease that is transmitted to people, it is not zoonotic, and therefore we can and should continue tasting our magnificent Granada lambs and goat kids.

4.- Is the work of farmers valued from other sectors?

The primary sector, has always been a sector that is highly focused on its work, which has not had the focus of public opinion on it, and in the past, due to this or other prejudices, it could have been

a sector that was not valued by the rest of society. But this has changed a long time ago, and it has become clear, since we suffered the COVID pandemic, in which the whole world stopped, except the primary sector, which continued standing, every day, to feed the world.

An agrarian, agricultural and livestock world, which is seen today as a sector of innovators, of entrepreneurs who, with their good work, represent one of the most important socioeconomic sectors of our land. With an unequivocal vocation for export, which is a fundamental tool for creating wealth, fixing the population in the rural environment, and protecting the environment and promoting biodiversity.

5.- Upcoming actions

The start-up of tertiary services to take advantage of every last drop of water, the completion of WWTPs in several municipalities (very important actions such as Los Vados or HuétorTájar), or the drafting of multitude of projects.

It is in the "Water Legislature", as our president Juanma Moreno and our counselor Carmen Crespo have decisively stated, the time to put water infrastructure into operation as soon as possible, so that every last drop of our most precious asset reaches our farmers.

Continue supporting young farmers and ranchers, especially the women, the modernization of facilities, modernization of irrigation, cooperatives, agricultural or livestock fairs and in essence to those who work very hardley 365 of the year to bringa ll we need on our kitchens.

Working tirelessly so that our province has prosperity will be my main goal, because Granada and the people of Granada deserve it.. •



“Líder en Certificación y auditoría agroalimentaria”

Del campo a la mesa

www.agrocolor.es





LA AGRICULTURA DEL FUTURO: SOSTENIBLE

La agricultura del futuro será sostenible o no será. Sin embargo, cabría mejor hablar de la agricultura del presente, porque cada vez encontramos más agricultores y agricultoras que apuestan por sistemas, técnicas y métodos de cultivo que apuestan por las nuevas tecnologías aplicadas a la sostenibilidad.

El uso de herramientas como drones o dispositivos de monitorización, cada vez más presentes en los campos de la provincia, guían el trabajo de los agricultores para incrementar rendimientos. La detección temprana de enfermedades o plagas, entre otras acciones, buscan la sostenibilidad del sector primario.

En esta línea empezamos a utilizar términos como agricultura regenerativa o vertical, agrotech, hidropo- nía...siendo el primero de ellos hace referencia a la mejora de los recursos utilizados en lugar de agotarlos. Apostar por el mínimo uso de fertilizantes químicos, por la gestión verde y por la rotación de cultivos tiene como objetivo la sostenibilidad ecológica.

Conocida como agricultura vertical, con esta expresión nos referimos a la agricultura en un entorno controlado, una opción de mayor cultivo en una superficie menor. La agricultura vertical abre campos hacia un uso más eficiente del agua, empleando solo la cantidad necesaria, almacenando la sobrante para su reutilización.

En definitiva, se trata de poner al servicio de la nueva agricultura la Inteligencia Artificial, para ajustar de manera sumamente precisa, cualquier tipo de tarea o consumo. Los datos recogidos

por dispositivos de Inteligencia Artificial permiten a los agricultores tomar decisiones informadas a diario, en función de los patrones de lluvia, de sequía, y el crecimiento de los cultivos.

Una de las últimas tendencias en agricultura sostenible guiada, la encontramos en la hidroponía, una forma de cultivar plantas en el agua, en disolventes acuosos ricos en nutrientes. El cultivo de algas llevado a su máxima exponencial.

Por último, están los drones, esos dispositivos que cada vez es más habitual ver sobrevolando parcelas cultivadas, ya que ayudan a la supervisión de los cultivos, a la siembra o la pulverización de las plantaciones

Una agricultura que mira al futuro pero que ya funciona en un presente cada vez más preocupado por el respeto al medio ambiente, a la sostenibilidad y al ecologismo. La tierra que dejemos a las generaciones futuras asegurará la pervivencia de la vida.

THE AGRICULTURE OF THE FUTURE: SUSTAINABLE

he agriculture of the future will be sustainable or it will not be. However, it would be better to talk about the agriculture of the present, because we find more and more farmers who are betting for cultivation systems, techniques and methods that are investing in new technologies applied to sustainability.

The use of tools such as drones or monitoring devices, increasingly present in our fields guide the work of farmers to increase yields. The early detection of diseases and pests, among other actions, search the sustainability of the primary sector.

In this sense, we began to use terms such as regenerative or vertical agriculture, agrotech, hydroponics... being the first of them, which refers to improving the resources used instead of depleting them. Betting for the minimum use of chemical fertilizers, a green management and for crop rotation has the goal of ecological sustainability.

Known as vertical agriculture, with this expression we refer to agriculture in a controlled environment, an option to have more yields in a smaller surface. Vertical agriculture opens fields towards a more efficient use of water, using only the necessary amount, storing the excess for reuse it.

In essence, it is about using Artificial Intelligence at the service of the new agriculture, to adjust in an extremely precise way, any type of task or consumption. Data collected by Artificial Intelligence devices allow farmers to make informed decisions on a daily basis, based on patterns of rainfall, drought, and crop growth.

One of the latest trends in guided sustainable agriculture is the hydroponics systems, a way of growing plants in water, in nutrient-rich aqueous solvents. The cultivation of algae taken to its exponential maximum.

Finally there are drones, those devices that are becoming more and more common to see them flying over cultivated plots, since they help us to monitor the crops, the sowing and applications of products.

An agriculture that looks to the future but that already works in a present increasing environmental friendliness, the sustainability and the environmentalism. The land that we leave to future generations will ensure the survival of life.



Únete a la revolución alimentaria

El auténtico reto de la agricultura en Cooperativa La Palma: revolucionar la alimentación de forma sabrosa, sostenible y saludable. Un proyecto retador para los profesionales con talento que, de forma imparables, impulsan y creen en este desafío de futuro.

Cooperativa La Palma, 50 años imparables transformando la agricultura.



www.gradalapalma.com

Te esperamos

FRUIT LOGISTICA
8|9|10 FEBRERO 2023, BERLÍN
STAND 18C01

lapalma



www.esparragodehuetortajar.com



crezcamos juntos

Gracias a tu esfuerzo diario y al trabajo bien hecho conseguimos satisfacer a nuestros clientes convirtiéndonos en uno de los principales grupos hortofrutícolas.

Eres único.

unica | **EL GRUPO**
GROUP S.C.A.

info@unicagroup.es
www.unicagroup.es

grupo@elgrupo-sca.com
www.elgrupo-sca.com

Sabor
Flavour



Calidad
Quality

medio ambiente
environment



EL GRUPO S.Coop.And. es una de las principales empresas hortofrutícolas de la provincia de Granada y una referencia obligatoria dentro del sector. Es la principal productora de pepino "tipo almería", y de pepino midi, más pequeño y crujiente.

Además produce tomate cherry y baby en todos los colores y variedades de sabor; Sandía Fashion, reconocida en los mercados por su excelente sabor; pimiento italiano y judía verde.

Esta cooperativa ha incorporado la producción integrada en todos sus cultivos. Desde su unión a Unica Group, El Grupo SCA ha mejorado su posicionamiento y ampliado su oferta de productos cumpliendo con certificaciones de calidad y seguridad alimentaria y apostando por el respeto al medio ambiente mediante el cultivo ecológico. Además comercializa espárrago y ajo de la cooperativa Granagenil de Purchil, en la Vega de Granada.



FRUIT LOGISTICA

8|9|10 Feb.
Hall 18 Stand A20

EL GRUPO S.Coop.And. O.P.F.H.

Constitución • Setting Up: 1973

Dirección • Address: Rambla de Hileros, s/n 18740
Castell de Ferro (Granada)

Contacto • Contact: Tel. +34 958 83 01 46

Mail: grupo@elgrupo-sca

Web: www.elgrupo-sca.com

Productos • Products: Products: pepino Almería, pepino midi, tomate Cherry, pimiento italiano, judía verde, sandía, espárrago y ajo.

Volumen de producción • Volume of production: 52 mill. kilos

Facturación • Turnover: 74 mill. €

Certificaciones de calidad • Quality certifications: Global Gap, Grasp, BRC, IFS, Producción Integrada, Agricultura Ecológica.

Países a los que exporta • Export to: Europa y América

Marcas • Brands: Freshquita, Soolpassion, Castil

Socios o agricultores con los que trabaja • Partners or farmers you work to: 400 asociados.

Empleo que genera • Numbers of employments your company create: 408

Superficie de cultivo que canaliza • Growing lands your company channels: 470 has.



HORTOVILLA

Espárragos y hortalizas frescas

FRUIT
LOGISTICA

8 | 9 | 10 February 2023 Berlín
Visit us at hall 18 - Stand B28



www.hortovilla.com
+34 958 44 43 47

Nuestra pasión EL ESPÁRRAGO

Bienvenidos a nuestro mundo

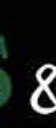


FRUIT
LOGISTICA

8|9|10 FEBRUARY 2023, BERLIN

We're looking forward to
seeing you at our stand

Hall 10.2 A-06



Centro Sur, Soc. Coop. And. - Ctra. de la Estación, s/n. - 18360 Huétor Tájar (Granada) España - Tel.: +34 958 33 20 20 - Fax: +34 958 33 25 22
Espárrago de Granada, S. Coop. And. - Paseo de la Redonda Sur, 13 Bajo A - Huétor Tájar (Granada) España - Tel.: +34 958 51 30 61 - Fax: +34 958 51 30 20

www.centro-sur.es - www.esparragodegranada.eu



- > **FAIR LOGISTIC PORT**
- > **DIRECT ACCESS TO HIGHWAYS**

GATEWAY AFRICA / EUROPE



*Tradicionalmente
comprometidos*

TRADITION & COMMITMENT

COSA FRA

WWW.COSAFRA.COM

DESDE
1960
SINCE

Shareholder member



Motrilport Executive
Partner Blue Premium



Associate member



www.apmotril.com



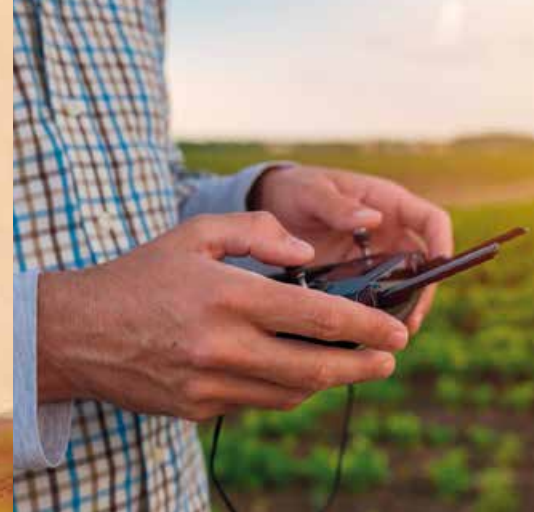


interprofesional
espárrago verde
de España



*Lo más natural
es siempre lo más sano
The most natural
is always the healthiest*

CL. Doctor López Font, Bajo 7 - 18004 - Granada
info@interprofesionalesparragoverde.com
+34 958 522 616



SIENTE AGRO

La nueva era empieza contigo



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

 SAN ISIDRO
DE LOXA S.C.A.

GREEN ASPARAGUS



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



E.O. C-04-24 (EVOO) 10-2003



LOXA,
tradition
inherited from
father to son.



Products: Green Asparagus and Extra Virgin Olive Oil
Volume of production:
3.000.000 kg • Green Asparagus + 900 Has Green Asparagus
50.000.000 kg • Olives + 12.500 Has Olives
Turnover: 45.000.000 €
Quality certifications: Globalgap - IFS - Calidad Rural
Integrated Production of Andalucía
Brands: SIERRA DE LOXA - LOXA
Integrated Farmers in Cooperative: 1.430
Number of employees: 20 fixed 300 temp.



Setting Up: 1958
Address: 18300-LOJA (Granada)
P.I. Manzanil II, Avda. José Velasco s/n
Tel.: +34 958 320198 - +34 958 327038
Cel.: +34 626 544414 - +34 620 531634
E-Mail: ventas@loxa.es - loxa@loxa.es



LOS
Gallombares
Espárragos frescos todo el año

¡Descubre el **delicioso sabor** de nuestros espárragos!

Más de 20 años cultivando y comercializando de manera sostenible nuestros espárragos. Ricos en nutrientes y bajos en calorías, son una excelente opción para **cuidar tu salud**. Cultivados con métodos naturales, su sabor auténtico y calidad premium comparten nuestra responsabilidad con el entorno y el medio ambiente.

- + Sostenibilidad
- + Producción
- + Vida

Pruébalos en
**FRUIT
LOGISTICA**
Hall 10.2
Stand A-06
Berlin 8|9|10 Feb 2023

Ctra. de Priego
10311 Ventorros de San José
Loja (Granada), España.
T. +34 958 315195
esp@losgallombares.es





Montes de Granada
Consejo Regulador
Denominación de Origen

The
Extra Virgin Olive Oil
from GRANADA

El Aceite
de Oliva Virgen Extra
de GRANADA



www.domontesdegranada.com

Busca el sello original



GRANADA COOPERATIVES GUIDE

COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE GRANADA ASOCIA A 26 COOPERATIVAS HORTOFRUTÍCOLAS DE GRANADA CON LA FINALIDAD DE ASESORARLAS EN LA DEFENSA DE SUS INTERESES.

- Productores Agrarios de Benalúa de Guadix (Benafu), S. Coop. And.
+34 958 67 64 24
www.benafu.es
info@benafu.es
Benalúa de Guadix
- Granada-La Palma, S. Coop. And.
+34 958 62 39 03
www.lapalmacoop.com
presidente@granadalapalma.com
Carchuna
- El Grupo, S. Coop. And.
+34 958 83 01 46
www.elgrupo-sca.com
grupo@elgrupo-sca.com
Castell de Ferro
- Vegachauchina, S. Coop. And.
+34 958 44 65 77
pilargranadaesp@hotmail.com
Chauchina
- Soto de Fuente Vaqueros, S. Coop. And.
+34 627 91 40 18
Cuarto de los manzanos, s/n
Fuente Vaqueros
- Espalorquiana, S. Coop. And.
+34 958 49 69 20
espalorquianagranada@hotmail.com
Fuente Vaqueros
- Hnos. García Gutiérrez, S. Coop. And.
+34 696 42 36 78
garciagutierrezjuancarlos67@hotmail.com
Fuente Vaqueros
- Espárrago de Cartuja S. Coop. And.
+34 958 13 66 40
enrique@grupocartuja.es
Granada
- Maitena del Genil, S. Coop. And.
+34 958 48 46 86
maitenadelgenil@yahoo.es
Güéjar Sierra
- Centro Sur (Cesurca), S. Coop. And.
+34 958 33 20 20
www.centro-sur.es
info@centro-sur.es
Huétor Tájar
- Agrícola San Francisco (Cosafra), S. Coop. And.
+34 958 33 21 43
www.cosafra.com
cosafra@cosafra.com
Huétor Tájar
- Espárrago de Granada, S. Coop. And. 2º grado
+34 958 51 30 61
www.esparragodegranada.com
administracion@esparragodegranada.es
Huétor Tájar
- San Isidro S. Coop. And.
+34 958 32 01 98
www.loxa.es
loxa@loxa.es
Loja
- Agroláchar S. Coop. And.
+34 958 45 74 32
www.agrolachar.com
info@agrolachar.com
Láchar
- S.A.T. Trama y Azahar
+34 958 78 89 09
www.tramayazahar-sat.com
lecrin@tramayazahar-sat.com
Lecrín
- Agrupar - El Valle de Lecrín, S. Coop. And.
+34 687 82 15 66
rminaguilera@yahoo.es
Melegis
- Espárrago de Cartuja S. Coop. And.
+34 958 44 34 74
espafron.s.c.a@gmail.com
Moraleda de Zafayona
- Procam, S. Coop. And.
+34 958 82 01 97
www.procamscs.com
direccion@procamscs.com
Motril
- Grana Genil, S. Coop. And.
+34 958 43 23 81
granagenil@gmail.com
Purchil
- Los Fresnos, S. Coop. And.
+34 958 44 67 38
nofres@hotmail.com
Romilla
- S.A.T. Hortoventas
+34 958 36 21 90
www.hortoventas.com
hortoventas@telefonica.net
Ventas de Zafarraya
- Los Gallombares, S. Coop. And.
+34 958 31 51 95
www.losgallombares.es
esp@losgallombares.es
Ventorros de San José
- Agromesía, S. Coop. And.
+34 958 44 44 24
agromesia@wanadoo.es
Villanueva de Mesía
- Hortovilla, S. Coop. And.
+34 958 44 43 47
hortovilla@yahoo.es
Villanueva de Mesía
- Nuestro Señor de Las Tres Marías, S. Coop. And.
+34 958 36 28 57
coop3marias@hotmail.com
Zafarraya
- Espárragos de Montefrío S. Coop. And.
+34 958 31 04 65
info@esparragosdemontefrio.com
Montefrío



SUCA ALMERÍA
Carretera de Almerimar, s/n
04700 El Ejido (ALMERÍA)
Tel. 950 58 18 69 / 70 - Fax 950 58 18 68
infosuca@coopsuca.com



SUCA GRANADA S.C.A.
C/ Comercio, 2 (Pol. Ind. La Rosa)
18330 Chauchina (GRANADA)
Tel. 958 51 30 02 - Fax 958 51 13 52
pedidosgr@coopsuca.com



SUCA HUELVA S.C.A.
Parque Empresarial - Avda. de los Empresarios,
Parcela 7 - A1 y 7 - 21007 (HUELVA)
Tel. 959 65 72 00 - Fax 959 65 72 01
pedidoshu@coopsuca.com

www.gruposuca.com

Alimenta nuestra tierra

