

Ribera d'Ebre

valencia fruits

dossier

Información elaborada por Óscar Ortega. Foto: Ángela Llop 

GEMMA CARIM / Presidenta del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre

“La fruta dulce es el producto agrícola con mayor presencia en la Ribera d'Ebre”

Gemma Carim, presidenta del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre —y alcaldesa de Vinebre—, repasa para **Valencia Fruits** diversos temas relacionados de alguna manera con la actividad agrícola de la comarca y, en concreto, con el sector de la fruta dulce.

Valencia Fruits. “La Ribera en flor” continúa funcionando hasta la aparición del COVID-19...

Gemma Carim. “La Ribera en flor” es una iniciativa que coordina el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre para vehicular las actividades turísticas de la comarca vinculadas a la floración de los árboles frutales y a las producciones locales.

Las experiencias que ofrecen nueve pueblos de la comarca están estrechamente relacionadas a la agricultura, al territorio y a la gastronomía, y ponen en valor el trabajo de los agricultores.

La floración y las actividades se iniciaron a finales de febrero pero, a mediados de marzo, se vieron afectadas por la aparición del COVID-19 y se tuvieron de suspender. Sin embargo, las rutas que se pudieron programar los dos primeros fines de semana tuvieron una buena acogida y contaron con la participación de muchos visitantes.

VF. En términos generales, ¿qué peso tiene la agricultura en la economía de la comarca?

GC. La agricultura es un sector estratégico para la comarca por la ocupación que genera. El 40% de los contratos registrados durante el pasado año 2019 corresponden a este sector.

La Ribera d'Ebre es una comarca tradicionalmente agrícola y continúa siendo uno de los principales sectores gracias al esfuerzo y el trabajo de los productores.

La fruta dulce, el aceite y el vino son los productos agrícolas con mayor presencia en la comarca. Somos la comarca que más cereza produce de Cataluña, y la segunda en producción de melocotón, nectarina y albaricoque. Dentro del sector agrícola, el aceite es el producto que más empresas aglutina y nos encontramos entre las seis principales comarcas productoras catalanas.

VF. ¿Este año trabajareis para dar visibilidad a las producciones locales?

GC. Así es. Ya en el 2018, dentro del proyecto Ribera d'Ebre VIVA a través del programa “Treball a les 7 Comarques” (“Trabajo en las 7 Comarcas”),



Gemma Carim, presidenta del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre. / ARCHIVO

“La Ribera en flor es una iniciativa que pone en valor el trabajo de los agricultores”

“Una parte importante de la producción de la fruta dulce se vende a destinos internacionales”

empezamos a trabajar con el sector agrícola en todo su conjunto, para impulsar las producciones locales y los canales de comercialización de venta directa o en el circuito de proximidad.

Este 2020 se empezarán a ejecutar proyectos para encontrar los mecanismos necesarios para incrementar la presencia de los

productos de la Ribera en los comercios, locales turísticos, restaurantes y eventos comarcales.

El objetivo es visibilizar y promocionar las producciones locales, así como sensibilizar a la población en el consumo de proximidad, mejorando la competitividad territorial y de las empresas agroalimentarias.

VF. El CCRE firmó en febrero un convenio con la Cámara de Comercio de Reus. A efectos prácticos y desde la óptica de los operadores de fruta de la comarca, ¿qué significa?

GC. El convenio con la Cámara servirá para complementar los servicios que ya se están dando a las empresas de la Ribera d'Ebre. La atención de una técnica de esta entidad facilitará, principalmente, asesoramiento y soporte en los trámites de internacionalización. Y es que una parte importante de la producción de la fruta dulce de la Ribera se vende a destinos internacionales,

“Se prevé que la producción de la fruta dulce sea parecida a la del año pasado”

“La agricultura es un sector estratégico para la comarca por la ocupación que genera”

les, por eso, a efectos prácticos, supondrá una mejora en cuanto a comodidad y agilidad en la comercialización al extranjero.

VF. ¿Qué comenta de las afectaciones del temporal Gloria de finales de enero?

GC. El temporal Gloria en la Ribera d'Ebre produjo afectaciones a la red viaria de la comarca por la caída de piedras e inundaciones, principalmente en caminos situados en la parte sur de la comarca. Los ayuntamientos pusieron todos sus esfuerzos para remediar esta situación lo antes posible, para que los productores pudieran acceder a sus campos y continuar con su trabajo.

VF. Cereza, kiwi y almendra, cultivos de futuro según el Estudio de Análisis de Mercado de Alternativas Productivas por la diversificación de cultivos del sector de la fruta dulce en la Ribera d'Ebre. ¿Qué apunta de este estudio?

GC. Hace más de 10 años que los agricultores de la Ribera d'Ebre se enfrentan a la Sharka, un virus que afecta los árboles de fruta dulce y supone un gran esfuerzo económico y humano para los productores. Desde el proyecto Ribera d'Ebre VIVA, durante el 2019, se llevó a cabo un estudio de mercado para dar soporte y trabajar conjuntamente con los empresarios de la fruta. El estudio tenía el objetivo de proporcionar más herramientas para hacer frente a esta amenaza, analizando alternativas productivas que fueran atractivas para la distribución nacional y europea y que se pudieran plan-

tar de forma competitiva a la Ribera d'Ebre.

El estudio empezó con un análisis de mercado para identificar los cultivos que tenían una mayor demanda. A través de entrevistas con expertos del sector agrícola, se analizaron aquellos productos que, por las condiciones climatológicas, podían plantarse en la Ribera. Cuando tuvimos el primer listado, se hicieron entrevistas con distribuidores nacionales e internacionales para conocer el “futuro” del mercado y valorar con ellos cuáles tenían sentido a nivel comercial y con cuáles podríamos ser competitivos.

Después de meses de trabajo y con el seguimiento de empresarios de la Ribera d'Ebre, propusimos la almendra, la cereza y el kiwi, como posibles alternativas a los cultivos afectados por el virus y para diversificar el sector de la fruta dulce.

VF. Siguiendo con la cereza, tienen en proyecto un distintivo de origen y calidad de la cereza de Ribera d'Ebre, ¿con qué objetivos?

GC. La Ribera d'Ebre es la principal comarca productora de cereza de Cataluña y, en los últimos años, ha incrementado significativamente la presencia del cultivo en los campos. Además, las condiciones climatológicas de la comarca proporcionan unas características únicas: su calidad y la temprana recolección. Por esos motivos, este año se analizará los requisitos y medidas que supone tener un distintivo de origen y calidad. Además, con la participación de los empresarios de la fruta se evaluará si es una opción de futuro para darle un valor añadido a la cereza de la Ribera d'Ebre y al territorio.

VF. ¿Qué perspectivas hay para esta campaña?

GC. Este año será diferente a los demás, ya que la campaña estará marcada por la aparición del COVID-19 y las medidas de seguridad adoptadas para minimizar riesgos de contagio.

La campaña de la cereza ha empezado con mal pie ya que, debido a las lluvias de abril, el fruto se ha visto afectado y las variedades tempranas no se han podido recolectar. Sin embargo, se prevé que la producción de la fruta dulce sea parecida a la del año pasado, aunque puede variar según la climatología.

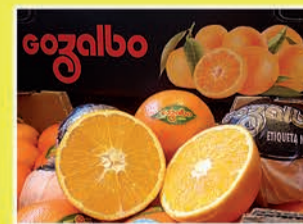


GOZALBO

“32 aniversario de Gozalbo en Miravet”

www.gozalbo.com

■ Girona. Tel.: 972 24 07 11
■ Ribera d'Ebre • Miravet. Tel.: 977 40 71 51



“EL PREMI AL NOSTRE ESFORÇ ÉS LA VOSTRA SATISFACCIÓ”

XAVIER ARBÓ / Alcalde de Benissanet

“Un 75% de la población de Benissanet se dedica al cultivo de fruta de hueso”

Xavier Arbó, alcalde de Benissanet, muestra con esta declaración la gran importancia que supone la fruta de hueso en esta localidad de la Ribera d'Ebre. También comenta otros temas derivados de la actividad agrícola con las rutas agro-turísticas por las plantaciones de frutales en época de floración, apuntes sobre la campaña y las características de una campaña ideal.

Valencia Fruits. ¿Qué peso tiene el cultivo de fruta de hueso en la localidad? En el pico de campaña, ¿a cuántas personas emplea?

Xavier Arbó. Un 75 por cien de la población de Benissanet cultiva fruta de hueso. Entre las empresas que se dedican a la producción, confección y exportación de frutas y agricultores, se emplean alrededor de unas 600 personas.

VF. Por cada 100 hectáreas de cultivo, ¿cuántas acapara la fruta de hueso? ¿Y qué tendencia sigue?

XA. Actualmente es alrededor del 70% fruta, y la tendencia es plantar olivo y almendro, entre otros cultivos, debido al bajo precio que se paga al agricultor en fruta de hueso.

VF. El año pasado iniciaron las rutas agro-turísticas de los frutales en flor. ¿Continúan apostando por esta iniciativa? ¿Alguna novedad?

XA. Este año hemos estado a la expectativa de cuantas hectáreas quedan plantadas cerca del núcleo urbano de Benissanet para que los posibles visitantes puedan acceder a estas rutas.

De cara al próximo año tenemos previsto iniciar nuevas rutas debido a la gran aceptación de las espectaculares rutas con los frutales en floración.

VF. ¿Cómo surgió la idea?

XA. La idea surgió como complemento a la visita del refugio antiaéreo de la Font Gran, donde se puede ver la exposición que explica el origen de su construcción, llegando por rutas que pasarán por las plantaciones de frutales en plena época de floración.

VF. ¿Qué apunta la campaña de melocotón y paraguayo?

XA. Apunta a una muy buena calidad, como es habitual desde hace muchos años, y con un adelanto de entre unos 7 a 8 días antes de lo previsto.

VF. Y ¿las otras fruta de hueso como cereza, albaricoque...?

XA. Respecto a la cereza, las lluvias han estropeado gran parte de la producción de variedades precoces y, en relación a albaricoque, en este momento se empieza la recolección dentro de las expectativas esperadas.

VF. Una pincelada de la pasada campaña.

XA. En la línea de los últimos años, donde el agricultor está penalizado con precios por debajo del coste de producción, y de seguir así esta tendencia hará inviable la producción de fruta de hueso.

VF. ¿Cómo se presenta la edición de este año de la



Xavier Arbó, alcalde de Benissanet. / ARCHIVO

“Esta campaña apunta a una muy buena calidad con un adelanto de 7 a 8 días”

“Por cada 100 hectáreas de cultivo, alrededor del 70% se dedica a fruta”

Localidad dinamizadora

Benissanet es la localidad de la Ribera d'Ebre con mayor peso específico en las plantaciones de fruta de hueso, siendo el melocotón la principal fruta para luego sumarse el paraguayo y la nectarina, y convirtiéndose en una localidad dinamizadora económica de la comarca. De esa importancia nació la “Fira de l'Auberge” (Feria del Melocotón).

Como indica su alcalde, Xavier Arbó, en el pico máximo de la campaña se pueden llegar a “emplear 600 personas”. ■

“Fira de l'Auberge” (Feria del Melocotón)?

XA. Durante estas fechas estaríamos cerrando la programación de la decimocuarta edición de la “Fira de l'Auberge”, como llamamos por aquí al melocotón, pero por el momento queda suspendida a causa del COVID-19.

Una lástima porque son dos días en los que acuden muchos visitantes a Benissanet, y se ha convertido en un punto de atracción y dinamismo para la localidad con el consecuente incremento socio-económico para Benissanet y otras localidades cercanas.

VF. ¿Qué características ha de reunir una campaña ideal?



La floración de los frutales invita a disfrutar del paisaje de la Ribera d'Ebre. / ARCHIVO

Consolidación de “La Ribera en flor”

El último fin de semana de febrero la Ribera d'Ebre dio el pistoletazo de salida a la “La Ribera en flor”, una iniciativa coordinada por el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre para vehicular las actividades turísticas vinculadas a la floración de los árboles frutales. “Los últimos años nos hemos convertido en un referente en Cataluña en la promoción de recorridos por los campos de melocotoneros, albaricoqueros, ciruelos y cerezos en época de floración. Un turismo vinculado a la naturaleza, el paisaje y la gastronomía, que a su vez reivindica la vida de campo y la producción agrícola de nuestro territorio”, explica la presidenta del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, Gemma Carim.

Iniciativa que se truncó con la aparición del COVID-19 y la implantación del Estado de Alarma en todo el territorio nacional por allá mediados de marzo. Hasta entonces, las rutas celebradas tuvieron una buena acogida y contaron con la participación de muchos visitantes.

■ NUEVE PUEBLOS

En los últimos seis años, el interés por la floración no ha hecho más que crecer. Este año se sumaron nueve pueblos (Ascó, Vinebre, Flix, García, Ginestar, Miravet, Móra d'Ebre, Móra la Nova y Tivissa) que organizaban rutas guiadas —a pie, en bicicleta o en carro— por los campos, que se combinaban con la visita a otros

atractivos de la comarca: catas de vino y de aceite, recorridos por los espacios de la Batalla del Ebro y por el patrimonio arquitectónico.

El programa contemplaba actividades hasta el último fin de semana de marzo, a pesar de que la oferta se podría haber alargado en función de la meteorología y los tiempos de la floración: los almendros son los primeros en sacar flor; los melocotoneros, albaricoqueros y ciruelos continúan el proceso; y los cerezos cierran el calendario. Todo un espectáculo cromático que dura casi tres meses, normalmente hasta principios de abril.

■ EL TRABAJO DE AGRICULTOR

Las experiencias que ofrecen estos nueve pueblos de la comarca están estrechamente relacionadas a la agricultura, al territorio y a la gastronomía, y ponen en valor el trabajo de los agricultores.

La actualización de las actividades está disponible en www.turismeriberadebre.org donde también se puede encontrar un mapa con los puntos de la comarca más adecuadas para la observación de los árboles en flor. Como los campos de cultivo son de propiedad privada las rutas se realizan con guía mediante alguna de las actividades programadas.

El año pasado, un millar de turistas participaron en alguna de las actividades programadas, pensadas principalmente para el público familiar.



RIBERA D'EBRE:
UNA TERRA,
UN PRODUCTE
DE QUALITAT!



Consell Comarcal
Ribera d'Ebre

riberad'ebre

➤ www.riberaebre.org
➤ www.turismeriberadebre.org

FRANCESC PAMPOLS / Gerente de Pampols Packaging Integral

“Apostamos por automatizar procesos y presentar la fruta en envases atractivos y seguros”

Con estas manifestaciones Francesc Pampols, gerente de Pampols Packaging Integral, ilustra una demanda importante de los clientes con el objetivo de ser más competitivos. Los cambios derivados de la nueva situación provocada por el COVID-19 y la irrupción de la tecnología, en general, y la renovación de certificaciones como la ISO 9001, BRC Broker y Storage&Distribution, en particular, son temas de los que habla Pampols a lo largo de la entrevista.

Valencia Fruits. Vayamos el tema estrella en estos días. Como actividad esencial han continuado trabajando, pero ¿cómo han afrontado estos dos meses marcados por la irrupción del COVID-19?

Francesc Pampols. Estas últimas semanas han sido excepcionales por lo que nos hemos tenido que adaptar a las nuevas circunstancias como toda la sociedad y el tejido empresarial.

Como parte de la cadena alimentaria, la actividad de Pampols Packaging Integral no ha parado durante el Estado de Alarma.

Nuestra cartera de clientes está formada básicamente por industria alimentaria, supermercados y empresas agrarias, y era nuestro deber continuar suministrando material, extremando las medidas de seguridad y reorganizando el trabajo.

VF. Acaban de renovar certificaciones de calidad. ¿Cuáles son y qué aportan a Pampols?

FP. Así es. Hemos renovado recientemente la ISO 9001 y las BRC Broker y Storage&Distribution.

Son certificaciones internacionales de referencia en el sector del packaging alimentario y que avalan la metodología de trabajo de Pampols tanto en la comercialización de embalajes alimentarios como en el servicio de postventa de maquinaria del sector.



Francesc Pampols, gerente de Pampols Packaging Integral. / ARCHIVO



Ejemplo del resultado de la enfardadora de cartón. / PAMPOLS



Una imagen de enmalladora con malla compostable. / PAMPOLS

Estas certificaciones acreditan que tenemos una forma de trabajar especializada y siempre siguiendo unos protocolos estrictos de calidad, salvaguardando los intereses del cliente y mantenimiento estrictos controles de segu-

“Nuestros clientes necesitan una buena presentación para sus productos”

ridad alimentaria en todos nuestros envases.

Pensamos que hoy en día todas estas acreditaciones son necesarias para trabajar. De hecho, cada día más clientes nos las exigen.

VF. ¿Tienen alguna otra novedad y proyecto en ciernes?

FP. Muchos de nuestros clientes se están centrando este año en automatizar procesos con el objetivo de poder ser más competitivos. En este sentido, se han instalado diversos equipos de llenado automático y sistemas de encajado para cestas de plástico y cartoncillo. También se han puesto en funcionamiento algunos equipos de montaje de cajas automáticas.

Paralelamente, en cuanto a máquinas de envasado, se han instalado muchas enmalladoras para producto sin bandeja y con uso de mallas compostables así como de maquinaria de encintado para plátanos, pues hemos detectado que el flowpack en este tipo de producto no acaba de gustar a los supermercados.

VF. Empieza la campaña de verano. ¿Qué perspectivas tiene Pampols?

FP. Esta campaña de fruta de hueso viene marcada por la gran incertidumbre que ha cosechado el coronavirus y muchas variables todavía a día de hoy son una incógnita. Cómo responderá el mercado (también el de las exportaciones) o cómo se aplicarán las medidas de seguridad en el campo y en las empresas agrícolas son algunos ejemplos.

Como expertos en embalajes y envases agroalimentarios, nos adaptaremos a las necesidades del mercado para satisfacer las nuevas demandas que puedan surgir.

Algunos de nuestros clientes piensan que esta nueva situación puede hacer que cambien las preferencias de compra de los clientes, potenciándose más el consumo de productos frescos, normalmente asociados a alimentos más saludables.

VF. ¿Están especializados en alguna de las frutas de hueso? ¿Qué requiere esa especialización?

FP. Tenemos clientes en muchas zonas de España, especialmente en todos aquellos clústers de fruta de verano como son Cataluña, Región de Murcia, Extremadura, La Rioja, Comunitat Valenciana... por lo que conocemos bien el sector y ofrecemos soluciones en todo lo relacionado con el packaging en el sector hortofrutícola.

VF. En los últimos años, ¿cómo ha evolucionado la gama de productos y servicios para las familias de fruta de hueso?

FP. En la última década, la tecnología ha irrumpido en muchos sectores, también en el agrario. Gracias a la tecnología se han automatizado muchos procesos de envasado que permite reducir costes y mejoran la presentación del producto. También se han producido mejoras en cuanto a la seguridad alimentaria.

Parece ser que con la nueva situación provocada por el COVID-19, la transición hacia envases de corte supuestamente más ecológico ha quedado en un segundo plano, pues en estos momentos priman otros factores como la seguridad alimentaria.

Todo son modas y, en este sentido, la moda de lo ecológico ha perdido algo de fuerza en estos últimos meses.

VF. ¿Qué tipo de envase y servicio demanda más el cliente operador de fruta de hueso? En este sentido, que el envase sea sostenible, ¿marca tendencia?

FP. Nuestros clientes tienen la necesidad de hacer una buena presentación de producto, que resulte atractiva para el consumidor final y al mismo tiempo garantizar que su fruta llegue en las mejores condiciones posibles de preservación en el mercado.

Los supermercados están replanteando la venta a granel de su producto, por las incomodidades que supone de cara a las medidas de higiene impuestas por el COVID-19. Por lo que no dudamos en creer que seguramente se incrementará, frente a años anteriores, la venta de productos en packs sellados, tratando de evitar al máximo que el cliente final pueda tocar el producto.

WWW.VIVEROSEBRO.ES

EXCLUSIVA en variedades SMS

Novedad **Red Stone**

Más variedades SMS: Nimba, Red Pacific, Frisco, Yellowstone...

Red Stone: variedad de árbol compacto • Ideal para intensivos
Cereza precoz • Resistente al cracking • Dulce y dura como una piedra !!!



CEREZA - MELOCOTONERO - NECTARINA - ALBARICOQUE - CIRUELO - ALMENDRO



Viveros EBRO



VIVEROS: Afueras "Partida Tulieles", s/n
43747 MIRAVET (Tarragona) • Tel. +34 977 407 278

MARC PIÑOL / Gerente de Grup Fruiter de Benissanet

“Investigamos nuevas variedades para implantar mejoras y adelantar el inicio de campaña”

Para Marc Piñol, gerente de Grup Fruiter de Benissanet, mejorar las variedades es un camino a seguir para obtener mayores rendimientos, empezando por el agricultor. La oferta, la relación con los clientes y los objetivos de esta cooperativa son otros aspectos que comparte Piñol en esta entrevista.

Valencia Fruits. ¿Cómo afrontan los cuadros ejecutivos la gestión de una cooperativa como Grup Fruiter de Benissanet?

Marc Piñol. Somos un equipo profesional formado y experimentado que conocemos las bambalinas de las campañas. Aún así, cada campaña es diferente y plantea situaciones diferentes que hay que afrontar y solventar. Esta campaña no es una excepción con la aparición del COVID-19.

En clave operativa, la clave está en controlar todos los apartados que comporta presentar el producto final y dar el máximo servicio particularizado a toda la cadena de valor de origen a final. Esto es, perfeccionar el proceso desde el campo al consumidor.

VF. ¿Las expectativas de la campaña por producto?

MP. Desde el punto de vista climático, en la Ribera d'Ebre hemos tenido un invierno suave con pocas horas de frío que habrá que esperar cómo repercute en la fruta, pero muy posiblemente restará potencial y algunas variedades sufrirán un ligero descenso de volumen de producción.

Luego, el último episodio de lluvia intensa de la segunda parte de abril ha afectado las variedades primeras de cereza y albaricoque.

Y como he comentado antes, la aparición del COVID-19 que ha desencadenado todo una serie de nuevos protocolos de actuación para seguir las directrices especificadas por las administraciones. En el caso de Grup Fruiter de Benissanet protocolos y otras acciones primero pensando en nuestros trabajadores y sus familias; y tranquilidad por nuestros clientes ya que no se transmite por la superficie ni el interior de la fruta.

Aún con todo recordar que la Ribera d'Ebre disfruta de unas condiciones agroclimáticas ideales para el cultivo de fruta de hueso.

VF. En clave fruta, ¿cuáles son los ejes de esta cooperativa?

MP. En los últimos años, en melocotón, nectarina, parguayo, cereza y albaricoque centramos nuestra oferta de fruta de hueso hacia variedades actualizadas que alcancen mejor sabor y variedades más tempranas que adelanten el inicio de campaña.

Todo ello de la mano de casi 50 unidades familiares de la comarca que dan valor añadido a la producción y que recolectan la fruta más en su punto.

VF. ¿Cuáles son los principales mercados de destino de la fruta de hueso de Grup Fruiter de Benissanet?



Marc Piñol, gerente de la cooperativa Grup Fruiter de Benissanet. / ARCHIVO

“Es un objetivo constante conseguir un rendimiento económico óptimo para el agricultor”

MP. Nuestra filosofía es continuar con nuestros clientes-amigos, de ellos tanto venta detallada como en granel. Es una relación mutua de equilibrio y confianza: ellos apuestan por nosotros y nosotros por ellos. Por otra parte, las diferentes misiones

comerciales realizadas a través de Ribera d'Ebre VIVA nos ha permitido acceder de forma directa a países extranjeros para conocer de primera mano aquellos mercados y algunos de sus operadores que pudieran encajar con nosotros dando pie a ejecutar alguna operación comercial para prospección. En la misma línea, nuestra presencia en la feria Fruit Attraction, bajo el paraguas del stand de Cataluña, también responde a esa inquietud.

VF. Para ustedes, ¿qué variedades tendrán éxito dentro del grupo 'fruta de hueso'?

“Cada campaña es diferente y plantea situaciones diferentes que hay que afrontar y solventar”

MP. Como he comentado anteriormente, buscamos variedades con sabor además de otros parámetros.

VF. Cereza, kiwi y almendra, cultivos de futuro según el Estudio de Análisis de Mercado de Alternativas Productivas por la diversificación de cultivos del sector de la fruta dulce en la Ribera d'Ebre. ¿Qué opina?

MP. Me parece una buena idea dispersar el riesgo de mercado y vivir de experiencias de nuevas especies que se ajusten a las condiciones agroclimáticas de la comarca de la Ribera d'Ebre. Para el agricultor, tan perjudicado en las últimas campañas, puede ser un camino para minimizar riesgos.

VF. Para acabar, defina objetivos.

MP. En la misma línea de los últimos años: conseguir un precio óptimo para el agricultor y consolidar, si cabe, la relación con nuestros clientes-amigos.

Servicio para mejorar el asesoramiento al tejido empresarial

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre (CCRE) y la Cámara de Comercio de Reus formalizan un convenio para mejorar el asesoramiento a las empresas

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre y la Cámara de Comercio de Reus han firmado recientemente un convenio para la puesta en marcha de un nuevo servicio de atención a la empresa de esta cámara. Con la formalización del acuerdo, el ente cameral dispondrá de un espacio en la sede del Consell Comarcal donde una técnica atenderá —una vez por semana— a los empresarios y ofrecerá atención personalizada, y también visitará las empresas y buscará sinergias con otras instituciones públicas y privadas.

Con este nuevo convenio las empresas de la comarca podrán tramitar documentos oficiales que hasta ahora solo podían solicitar en Reus, como, por

Este nuevo servicio de atención a la empresa se suma a otros con otras entidades

ejemplo, el certificado de origen y relacionadas con la internacionalización de las empresas. En este último aspecto recordar que las empresas de fruta de hueso ejecutan un elevado número de operaciones internacionales porque gran parte de su producción se destina a mercados de exportación.

MÁS ENTIDADES

Resaltar que el CCRE ya trabaja con las empresas a través de convenios con la Generalitat de Cataluña, la Diputación y la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña.

Montfruits

EXPORTADORES DE FRUTAS

Melocotón • Nectarina • Cerezas • Clementinas • Naranjas

Almacén Central en Santa Bárbara
Ctra. Comarcal 331, km.17,800 • 43517 TORTOSA (Tarragona) • Tel. 977 71 92 71 • Fax: 977 71 94 80
E-mail: info@montfruits.com • www.montfruits.com

Almacén en Benissanet
Ctra. Mora s/n • 43747 BENISSANET (Tarragona) • Tel.: 977 40 76 43

ANDREU y ENRIC MINISTRAL VERDAGUER / Gerentes de Fruites Gozalbo

“El consumidor demanda calidad, justo aquello que debemos ofrecer”

Los hermanos Andreu y Enric Ministral son los gerentes de Fruites Gozalbo, empresa que cuenta con presencia en Miravet (Ribera d'Ebre), MercaGirona y próximamente también contará con una central logística en Mercabarna. El esfuerzo de los agricultores, las expectativas de campaña y las novedades de la empresa son algunos temas que comentan durante la entrevista.

Valencia Fruits. Ustedes disponen de una central frutícola en Miravet hace más de treinta años. ¿Qué aporta en el engranaje de Fruites Gozalbo?

Enric Ministral. La comarca de Ribera d'Ebre, y en concreto la zona de Miravet, donde tenemos ubicada la central frutícola, aporta a Fruites Gozalbo fruta temprana cosechada artesanalmente, característica que nuestros clientes aprecian mucho, y además es el punto de inicio de la fruta de hueso. Obviamente, fruta de calidad y sabor.

VF. La proximidad entre Miravet (Tarragona) y MercaGirona, ¿en qué se traduce de cara al producto? ¿Y qué valoran sus clientes?

EM. El proceso de la fruta es rápido y fresco. Los agricultores recolectan la fruta por la mañana, la preparan por la tarde y está lista en los mercados por la noche. Este proceso nos permite recolectar es su punto ideal de maduración para conseguir un sabor diferente.

Aquí me gustaría remarcar el gran esfuerzo de los agricultores en las últimas campañas por alcanzar las mejores variedades.

VF. Desde de su visión, ¿cómo empieza la campaña de la fruta de hueso de Ribera d'Ebre...

EM. Este año, en especial, no sabemos exactamente cómo reaccionará el mercado en cuanto al



Andreu Ministral Verdaguier y Enric Ministral Verdaguier de Fruites Gozalbo. / ÓSCAR ORTEGA

“En la actualidad, la cuarta generación participamos en el negocio familiar”

consumo. Por las informaciones que nos llegan por parte de los agricultores de Ribera d'Ebre, parece que no hay tanta producción como el año pasado; dato

que ya de por sí es sinónimo de poder gestionar la campaña más tranquilamente y mejor.

VF. Sois la cuarta generación al frente del negocio familiar. ¿Cuál es el secreto de esta continuidad?

Andreu Ministral. Efectivamente, en la actualidad la cuarta generación participamos en el negocio familiar.

Los gestores actuales de Fruites Gozalbo, mi hermano Enric

“Este año abriremos un centro logístico en la unidad alimentaria de Mercabarna”

y yo, además de recoger conocimiento y formación de nuestros predecesores, aportamos juventud, ilusión y capacidad de trabajo infinita para dar un servicio

integral y personalizado a cada cliente que nos reporta diariamente un incremento de buena venta.

VF. El año pasado comentaron que ampliaban su servicio mayorista al sur de Francia. A día de hoy, ¿una valoración?

AM. En el sur de Francia, hablamos de las ciudades de Montpellier y Toulouse y sus áreas de influencia. Cada día que pasa es una zona importante de clientes a quienes dedicamos nuestro servicio diario de venta y transporte de todas las mercancías desde MercaGirona.

En clave logística, remarcar que Girona cuenta con una situación privilegiada en relación a Barcelona y Perpignan.

VF. ¿Hay novedades a la vista?

AM. La gran novedad es que Fruites Gozalbo abrirá en breve un centro logístico en la unidad alimentaria de Mercabarna para poder reagrupar todas nuestras compras y recepciones diarias que operamos en este mercado mayorista y también para distribuir las directamente a nuestros clientes con el objetivo de poder seguir trabajando con la misma ilusión dedicación y seriedad de siempre. Con ello apuntalamos nuestra definición de empresa de servicio.

También incidir que Fruites Gozalbo está preparada para dar este año el máximo servicio logístico a nuestros clientes porque disponemos de una amplia flota de camiones y furgonetas para que en estos momentos especiales derivados del episodio del COVID-19 nuestros clientes, si así quieren, no tengan la necesidad de desplazarse.

Cereza, kiwi y almendra futuros cultivos alternativos en la comarca

Un estudio impulsado por el CCRE, indica que estos cultivos pueden diversificar el sector en la Ribera d'Ebre

El pasado mes de septiembre se presentó en el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre (CCRE) el Estudio de Análisis de Mercado de Alternativas Productivas para la diversificación de cultivos del sector de la fruta dulce en la Ribera d'Ebre. Este estudio se ha elaborado para poder acompañar a los productores y agricultores que sus cultivos se han visto afectados por el virus de la sharka y poder facilitar posibles cultivos alternativos. Gemma Carim, presidenta del CCRE, apuntó en la presentación que “desde el proyecto Ribera d'Ebre VIVA hay voluntad para continuar apoyando a las empresas y personas productoras del sector de la fruta dulce y trabajar junto con ellas”.

Del estudio se desprende que los cultivos de cereza, kiwi y almendra son los tres cultivos que podrían plantarse en la zona de la Ribera d'Ebre de manera competitiva y que pueden considerarse atractivos a nivel comercial.

En total, el estudio analiza más de 30 cultivos para descubrir qué se podría plantar en la comarca de la Ribera d'Ebre y que también sean capaces de sustituir la fruta de hueso que puede verse afectada por el virus sharka y, al mismo tiempo, ser atractivos para distribuirse en España y resto de Europa.

Para estudiarlo, se trabajaron tres ramas diferentes. En un principio se hizo un análisis de la relación entre demanda y consumo en el mercado nacional, el europeo y el internacional.

Posteriormente, se realizaron entrevistas a expertos en el sector agrícola para conocer si los cultivos se podían cultivar en la zona, y entrevistas a comercializadores nacionales e internacionales para saber qué cultivos tienen interés a nivel comercial.

PRESENTACIÓN

Asistieron a la presentación de los resultados del estudio miembros de las productoras

de fruta dulce de la comarca, de Unió de Pagesos (UP), del Departamento de Agricultura y del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) de la Generalitat de Catalunya, de la Federación de Cooperativas Agrarias de Catalunya (FCAC) y Jóvenes Agricultores (JARC), entre otros, con el objetivo de debatir y conocer su visión respecto a estos resultados y así poder continuar acompañando a las empresas en la diversificación de cultivos.

Entre las aportaciones destacadas durante la presentación, un empresario agradeció el trabajo realizado ya que ayuda a poder filtrar qué cultivos son interesantes y es que “es tan bueno saber qué podemos plantar, como el que no tiene sentido”.

Como recordaron los miembros del CCRE este estudio está subvencionado por el Servicio Público de Empleo de Catalunya en el marco de los Programas de apoyo al desarrollo local.

grup fruiter
Benissanet / Catalunya / España

l'evolució

Ctra. Móra d'Ebre, s/n
43747 BENISSANET (Tarragona)
Tel.: 977 40 75 16 • Fax: 977 40 71 33

E-mail: info@grupfruiter.com
www.grupfruiter.com

JACOB MARSAL / Director de Investigación de Viveros Ebro

“Para esta campaña se espera una muy buena producción de melocotón en la Ribera d’Ebre”

En clave general, la evolución de campaña de cereza y melocotón y las tendencias varietales y, en clave particular, los más de cincuenta años y su campo de experimentación, son algunos contenidos que expresa Jacob Marsal, director de investigación de Viveros Ebro a Valencia Fruits.

Valencia Fruits. Más de 50 años de Viveros Ebro. Ya son años...

Jacob Marsal. Supongo que algo habremos aprendido en este tiempo. Seguimos siendo una empresa familiar compuesta por un excelente equipo de profesionales con un bagaje a nuestras espaldas de conocimiento e investigación que transmitimos a nuestros clientes.

VF. Cuenta con campo de experimentación. ¿Qué función tiene?

JM. El campo de experimentación, o como solemos llamarlo nosotros “la colección”, se trata de un campo donde plantamos todas las variedades disponibles de una misma especie a fin de poder contrastar todos los aspectos de cada variedad: floración, maduración, reposo...

El hecho de que estén todas las variedades juntas permite una valoración exacta y contrastada de cada de ellas, sin las variaciones y oscilaciones que podrían aparecer si estas variedades estuvieran plantadas en diferentes ubicaciones.

“La tendencia es hacia variedades que mejoren las propiedades organolépticas”

Evidentemente, las nuevas selecciones varietales que cada año van apareciendo son introducidas para evaluar su potencial y determinar si superan a sus predecesoras.

Sin duda la tendencia es hacia variedades que mejoren las propiedades organolépticas.

Así, con toda esta información podemos concretar y definir aquellas variedades que mejor se adaptan a las necesidades de cada productor.

VF. ¿Cuál es el perfil de su cliente?

JM. Nuestra cartera de clientes abarca un amplio abanico de perfiles. Desde el aficionado que



Jacob Marsal, director de Investigación de Viveros Ebro, a pie de campo. / ARCHIVO



La variedad Red Pacific presenta buen nivel de azúcar y firmeza en la carne. / ARCHIVO

“Somos una empresa familiar compuesta por un excelente equipo de profesionales”

VF. Bajo su experiencia, ¿hacia dónde se decantan las plantaciones de fruta de hueso de la Ribera d’Ebre?

JM. En la Ribera d’Ebre es una realidad que ha desaparecido un número considerable de plantaciones Prunus Pérsica —el principal motivo es el bajo precio constante en las últimas campañas— que se han ido transformando y diversificando a otros cultivos como almendro, olivo y cerezo. Aún así se conservan un gran número de plantaciones de melocotón, nectarina, y paraguay, y crece el número de campos de albaricoque.

VF. ¿Una radiografía de la cereza que ofrece Ribera d’Ebre?

JM. Es un año con poca producción debido a la falta de reposo y a temperaturas cercanas a los 30°C en floración. El menor volumen de cosecha en árbol conlleva una gran calidad del fruto en cuanto a azúcares y tamaño.

De momento —hasta principios de mayo— hemos padecido largas lluvias que han rajado las variedades más precoces y a partir de ahora entran las primeras variedades exportables duras sin ningún daño derivado de la climatología. Esperamos tener un resto de campaña provechoso sin afectaciones de ningún tipo.

VF. ¿Y de la del melocotón?

JM. Esta campaña hay una muy buena producción de melocotón en la Ribera d’Ebre de excelente calidad, como ya es habitual desde hace muchos años. En cambio, la principal duda será el comportamiento de la variable precio.

Luego, la producción de albaricoque, una fruta que gana hectáreas cada temporada, es un tanto más irregular.

VF. ¿Qué comenta de su faceta viverista?

JM. Más allá de la estricta faceta de viverista, desde Viveros Ebro insistimos en nuestra línea de asesorar al cliente. No solo hablamos de variedades, sino también de otros aspectos técnicos como patrón, poda, formación...

Naturalmente implantar aquellas mejoras y avances técnicos nos permita ejercer nuestra labor de viverista de una forma más eficaz y eficiente.

VF. ¿Qué comenta en cuanto a proyectos que hay a la vista?

JM. Nuestro principal proyecto será adecuar las variedades a la nueva climatología que se está imponiendo, cada vez más cálida.

“Esperamos tener un resto de campaña de cereza provechoso sin afectaciones”

“Nuestro principal proyecto es adecuar las variedades a la nueva climatología”

quiere una planta para su pequeño huerto hasta las principales marcas productoras de fruta.

VF. ¿Cuál es su área de influencia?

JM. En general, nuestro ámbito de influencia radica principalmente en la Península Ibérica.

Exportamos un número reducido de frutales; en cambio, nuestra planta ornamental es más internacional.

PAMPOLS
PACKAGING INTEGRAL

902 401 777
www.pampols.es

BRCS **BRCS**
Storage and Distribution Agents and Brokers
CERTIFICATED CERTIFICATED

El mejor packaging para sus cerezas

“Somos especialistas en fruta de hueso en la Ribera d'Ebre”

LA CAPELLETA SAT 1245 CAT / Ubicada en Benissanet (Tarragona)

La Capelleta SAT 1245 CAT, ubicada en Benissanet, en pleno corazón de Ribera d'Ebre, aglutina la labor de socios productores, concededores de su tierra y de su cultivo, de la producción de fruta de hueso: melocotón, paraguayo, nectarina y albaricoque, principalmente; “podemos decir que somos especialistas en fruta de hueso de la Ribera d'Ebre”, afirman los responsables de La Capelleta SAT.

Según la opinión de los responsables de esta firma las tendencias de variedades de fruta de hueso en esta zona productora tiende hacia la simbiosis de aquellas variedades aceptadas por el consumidor y las posibilidades agroclimáticas de la comarca o, en otras palabras, la combinación del reflejo del consumidor y la realidad del territorio. En este sentido, juega un papel importante la precocidad de la producción de Ribera d'Ebre que disfruta de unas condiciones ideales para el cultivo de fruta de hueso.

Añaden dos ejemplos en fruta de hueso. Uno, echando la vista atrás, tenemos el ejemplo de la evolución del paraguayo. Con el paso de los años solo aquellas variedades que habían cumplido los requisitos demandados por el consumidor alcanzaron el éxito.

Y otro ejemplo es el albaricoque. El número de hectáreas crece años tras año en la comarca por su sabor y color inigualables en su época de recolección.

No hay que olvidar la precocidad de la campaña de fruta de hueso de Ribera d'Ebre frente a otras zonas productoras es un factor determinante.

■ CALIDAD Y SABOR

En cuanto al consumidor, manifiestan que “demanda fruta al punto de maduración lista para comer. Sí es cierto que algunos consumidores comen por ‘la vista’; pero si la fruta no es de ‘buen comer’ y ‘buen paladar’, el consumidor no repite”.

Para La Capelleta la calidad y el sabor son ejes fundamentales en su filosofía de trabajo; y para conseguirlo, “los socios productores buscan el punto óptimo de recolección de nuestra fruta. Y nuestra labor es dotar al consumidor y al productor del bienestar que pueda proporcionar el cultivo de la fruta”.

■ INDICADORES HABITUALES

Desde La Capelleta apuntan que la producción, esta campaña, presenta un volumen normalizado en melocotón, paraguayo, nectarina y albaricoque. Es cuanto a su desarrollo “hay que estar atentos a cómo puede

llegar a influir el COVID-19 en los distintos ámbitos de campaña”. Y como siempre, “competiremos para que la fruta alcance un precio óptimo para todos y, en especial, para el agricultor”.

■ MIMAR AL AGRICULTOR

En La Capelleta tienen muy claro la importancia de la figura del agricultor, y del pequeño productor muy arraigado en la comarca de la Ribera d'Ebre. Bajo esta óptica, “focalizamos nuestros objetivos en mimar y reforzar nuestro vínculo y trabajar codo con codo con el productor; y también consolidar y ampliar nuestros mercados de destino, y aplicar mejoras en cualquier ámbito de la sociedad. Todo para cumplir nuestro objetivo marco: ofrecer fruta de calidad y sabor la Ribera d'Ebre al consumidor final y obtener buenos rendimientos para el socio productor”.

■ MERCADOS

En términos generales durante las últimas campañas el destino de la producción de La Capelleta se divide principalmente entre el mercado interior y exterior. En cuanto a exterior se centra en países del centro – como Alemania, Austria, Francia... – y norte –países escandinavos– de Europa.

Plan de Acción para impulsar el tejido agroalimentario

En el marco de ‘Ribera d'Ebre VIVA’

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre (CCRE) cuenta con el Plan de Acción del producto local de la Ribera d'Ebre con el objetivo de visibilizar y promocionar los productos de proximidad y sensibilizar a la población en el consumo de este tipo de alimentos.

Su implementación va encaminada a mejorar de la competitividad territorial y de las empresas agroalimentarias de la comarca de la Ribera d'Ebre con el fortalecimiento de los circuitos de venta, el impulso de la cadena de valor y la articulación de sinergias entre productores, restauradores y empresas del sector turístico. “Somos conscientes de que tenemos un producto de calidad y lo constata el hecho de que muchas de las empresas exportan fuera del territorio. Ahora bien, por contradictorio que pueda parecer, también hay que estimular la demanda de proximidad, que los restaurantes de la comarca crean, y que la degustación de los alimentos de nuestro sea también un atractivo turístico”, explicó Gemma Carim durante la presentación del plan el pasado diciembre.

Este Plan de Acción se ha empezado a implementar desde el mes de enero y se desarrolla en el marco del proyecto Ribera d'Ebre VIVA, subvencionado por

el Servicio Público de Empleo de Cataluña en el marco de los programas de apoyo al desarrollo local de la Generalidad de Cataluña y el Gobierno español.

■ JORNADA TÉCNICA

En el marco de la presentación de este plan se realizó una jornada técnica en la que se presentaron productos agroalimentarios locales como carne y embutidos, miel, vino, aceite, vermut, quesos, dulces, productos de la huerta... “Hace unos años que el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre a través del programa ‘Treball a les 7 comarques’ trabaja en la promoción del sector alimentario como el del aceite y el vino. Pero ahora hay que ir más allá: hay que convertirse en verdaderos activistas de los productos de proximidad. Y este plan de acción debe servir para sumar fuerzas entre la administración y los productores para conseguir que cada vez más empresas se sumen a este proyecto. Queremos posicionar la Ribera d'Ebre como comarca agroalimentaria y comprometida con el producto local”, explicó Carim.

A la jornada asistió una treintena de personas y entre ellas, representantes de una docena de empresas agroalimentarias de la comarca.

En fase embrionaria la creación de un distintivo de la Cirera de la Ribera d'Ebre

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre y el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya prospeccionan la creación de un distintivo de origen y calidad para la Cirera de la Ribera d'Ebre

En un estudio elaborado a través del proyecto Ribera d'Ebre VIVA, se desprende que la comarca de la Ribera d'Ebre es la principal comarca productora de cereza de Cataluña. A partir de ahí se pretende canalizar la creación de un distintivo de origen y calidad para la cereza de la Ribera d'Ebre.

Remarcar que los distintivos de calidad y origen como la Denominación de Origen Protegida (DOP) o una Indicación Geográfica Protegida (IGP) son sellos reconocidos internacionalmente, muy valorados por los con-

sumidores europeos. Sobre todo porque ponen de relieve: la calidad del producto asociada a un medio geográfico particular con los factores humanos y naturales que le son propios y cuyas fases de producción, transformación y elaboración se hacen totalmente en la zona. La propuesta está en una fase embrionaria y ahora es necesario que los productores y comercializadores de la zona vean la oportunidad que representa para poner valor añadido a las cerezas de la comarca.

Para empezar a trabajar este distintivo las administraciones

comarcal y autonómica mantuvieron una reunión hace aproximadamente un año y acordaron la creación de una comisión de trabajo que estudiara la propuesta y la trabajara con los productores y comercializadores de la comarca que han de ser los beneficiarios.

“Somos una comarca rodeada de DO e IGP, y no tenemos ninguna de propia, cuando sobresalimos con muchos productos locales agrícolas, ganaderos o artesanales, y desde hace unos años, hemos apostado por darle valor, creemos que el reconocimiento con un distintivo de

calidad y de origen nos dará un impulso muy importante como territorio, y por eso queremos trabajarlo” afirmó Gemma Carim, presidenta del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre. Por su parte, Carmel Mòdol, director general de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya, destacó que “es una iniciativa que ayuda al desarrollo local, justo cuando ahora como país, se hace una apuesta muy clara para valorizar los



La Ribera d'Ebre disfruta de unas condiciones magníficas para el cultivo de la cereza. / ARCHIVO

productos alimenticios” y por tanto que la Ribera d'Ebre tenga intenciones de tener una DOP o una IGP, “alineada perfectamente con la apuesta que estamos haciendo como país”. Ambas declaraciones recogidas en la web del CCRE.

S.A.T. LA CAPELLETA

Fruta de la Ribera d'Ebre

melocotón • nectarina • paraguayo
platerina • albaricoque • manzana • pera
ciruela • cereza • cítricos

Camí Vell de Mora, s/n • 43747 BENISSANET (Tarragona) • Tel.: 977 407 720 • Fax: 977 407 651
administracio@lacapellea.cat • www.lacapellea.cat