



¡Poma de Girona, en plena campanya!

El pasado mes de agosto se inició una nueva campaña con la cosecha de las primeras manzanas Gala

Núm.

10

Editado por: Indicació Geogràfica Protegida Poma de Girona – Mas Badia – 17134 Canet de la Tallada –
Tel. 972 78 08 16 – info@pomadegirona.cat – www.pomadegirona.cat

Elijo Poma de Girona es una publicación semestral de la IGP Poma de Girona.
Diseño: La Mosca Comunicació. Maquetación e impresión: Impremta Aubert. Dipòsito legal: GI.1099-2013



Editorial

Entrados en la nueva campaña de la manzana, podríamos pensar que venimos de una situación inmediata mejor que la presente. Ciertamente, en la pasada campaña disfrutamos de un inicio cómodo por la supuesta falta de manzana en los mercados europeos, hecho que no se confirmó a lo largo de los meses, principalmente en la variedad Golden. Adicionalmente, la producción de manzana de Girona era baja por los efectos de una desventurada granizada.

De estos hechos deberíamos sacar varias conclusiones. En primer lugar, se ha demostrado que la distribución varietal de los productores es fundamental para lograr unos buenos resultados. También ha quedado claro que la estrategia de las empresas de la IGP no ha sido aprovechar las circunstancias para marginar al máximo, sino para colaborar con los distribuidores de caras a mantener una rentabilidad buena para todos a lo largo del tiempo. Esta manera de trabajar es lo que da más seguridad futura, tanto a los productores de Poma de Girona, como a los distribuidores-colaboradores, así como a los consumidores finales.

En un contexto como el actual, de fuerte presión productiva en toda Europa, incluso en el Hemisferio Sur, las expectativas no eran buenas. Además, el bloqueo ruso a los productos de la UE nos hace pensar en una campaña difícil desde el punto de vista comercial.

Estas circunstancias, por supuesto poco positivas, no nos deben hacer perder la visión de nuestro posicionamiento, avalado por unos distribuidores con los que siempre se ha colaborado, una distribución varietal cada vez más adaptada a los gustos de los consumidores y un reconocimiento por parte de los consumidores hacia la manzana de Girona.

Venanci Grau
Presidente IGP Poma de Girona



Perfiles

Nombre: Francesc Raset Busquets

Función dentro Poma de Girona: Responsable del Servicio Técnico de Girona Fruits SCCL

Formación: Empecé en Girona Fruits SCCL la campaña del 1998, después de un breve paso por el sector comercial de fitosanitarios y de trabajar durante varias temporadas como soporte técnico (becario) de los investigadores de la Fundación Mas Badia.

Actualmente, en el Servicio Técnico de Girona Fruits SCCL somos dos Ingenieros Técnicos Agrícolas y un Ingeniero Agrónomo. El asesoramiento en la cooperativa está concebido de manera integral, dando soluciones a todos los temas y aspectos derivados de la actividad agrícola de los asociados a la cooperativa. Así pues, actúo como responsable de todo el departamento técnico pero me ocupo específicamente del asesoramiento agronómico referente a la producción frutícola. Roger Riu, que es otro miembro del servicio, se ocupa de la frigoconservación de la fruta y Martí Espigulé es responsable de toda la parte administrativa de las explotaciones asesoradas de nuestros asociados y de sus relaciones con la administración.

El objetivo del servicio Técnico de Girona Fruits SCCL es producir un producto, la manzana, de alta calidad y que los productores que la producen reciban en todo momento el asesoramiento y apoyo técnico para que la actividad de su explotación sea más eficiente y fácil.



La Poma de Girona al día

14ª EDICIÓN DEL POMATEC

El pasado 29 de noviembre tuvo lugar la 14ª edición del Pomatec, la jornada técnico-económica que se celebra anualmente en Torroella de Montgrí.

De esta edición destacamos el análisis del mercado de la manzana, así como también el balance de predicción de la próxima campaña que hizo el Sr. Helwig Schwartau, y la conferencia de clausura "Liderando en tiempo de cambios" de la mano del Sr. Carlos Andreu, consultor en formación y desarrollo y autor del best seller *"Del Ataúd a la Cometa"*.



Costa Brava Fructicultors celebra el 50º aniversario

El pasado mes de julio, Costa Brava Fructicultors celebró el 50º aniversario con un acto presidido por el muy honorable Consejero de Agricultura, Sr. Josep Maria Pelegrí.

A lo largo de estos 50 años, Costa Brava Fructicultors ha ido ampliando y modernizando sus instalaciones para poder ofrecer siempre una fruta de máxima calidad.



Nuevas inversiones en Fructícola Empordà

Durante el transcurso de la última campaña, Fructícola Empordà SL ha llevado a cabo importantes inversiones destinadas a la ampliación y mejora de las instalaciones existentes, así como también a la adquisición de nueva maquinaria. Consecuentemente, la empresa ha logrado optimizar los procesos productivos y mejorar la seguridad del producto. El pasado mes de Julio se obtuvo la certificación basada en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC.



FRUIT LOGISTICA 2014

Fruit Logistica es la feria más importante del sector de las frutas y hortalizas la que asiste Poma de Girona. Tuvo lugar en Berlín, los pasados días 5, 6 y 7 de febrero, y los representantes de las diferentes empresas que comercializan Poma de Girona con sello IGP pudieron establecer nuevos contactos con clientes potenciales, así como también encontrarse con clientes actuales y comentar cómo se desarrolla la campaña de comercialización.



Girona Fruits participa en la promoción de la Producción Integrada en El Corte Inglés

Durante los meses de febrero y marzo, la empresa Girona Fruits participó en la campaña de promoción de la fruta producida con criterios de Producción Integrada, que se llevó a cabo en supermercados de El Corte Inglés. La Producción Integrada es un sistema de producción de alimentos de calidad mediante métodos respetuosos con la salud humana y el medio ambiente. La calidad y la seguridad de los productos se garantiza mediante una certificación oficial.





El reportaje

Mas Badia celebra 30 años

En el imparable crecimiento que la manzana de Girona ha experimentado en los últimos años, tanto en cantidad como en calidad, ha jugado sin duda un papel importantísimo la Fundación Mas Badia. Poma de Girona colabora con la Fundación Mas Badia, centro adherido al IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias), en el que hay un equipo de técnicos especialistas en fruticultura dedicados a investigar sobre adaptación de nuevas variedades en frutales o nuevas técnicas de producción y protección, entre otras muchas actividades. Gracias a todo este desarrollo en I + D + i, los técnicos de nuestras empresas pueden asesorar rigurosamente cada uno de los productores de Poma de Girona. El objetivo de este asesoramiento es el de obtener un producto de máxima calidad y una producción homogénea. Con el sistema de asesoramiento todos los fruticultores utilizan los mismos métodos de producción, con los diferentes procesos realizados en el momento óptimo, obteniendo así unos frutos de igual características y calidad en todas las plantaciones.

Los inicios de Mas Badia, se enmarcan en unos años en que todo era posible y faltaba mucho para construir. La necesidad del sector frutícola gerundense, que inició sus actividades en la década de los sesenta, de disponer de respuestas técnicas a los retos que tenía planteados para consolidarse, fue el estímulo que provocó que una serie de personas pioneras, con diferentes orígenes e inquietudes, se reunieran para crear en la finca Mas Badia un centro de experimentación. Se quería pues dotar al sector de la innovación adecuada para superar los retos técnicos que la producción de fruta dulce tenía planteada entonces. Detrás del sector frutícola, los productores de cultivos herbáceos y de plantaciones madereras se incorporaron al proyecto para abarcar a los principales sectores de la producción vegetal de las comarcas gerundenses.



Al cabo de algunos años, el mismo gobierno de la Generalitat estructuró, con la creación del IRTA, la investigación e innovación agroalimentarias de forma que también respondiera a las necesidades y dinamismo del sector agroalimentario catalán. En 1987, Mas Badia se convirtió en un centro concertado del IRTA y su director general asumió la presidencia del patronato de Mas Badia, su órgano de gobierno.

En estos treinta años, Mas Badia ha acompañado a toda una generación completa de agricultores en su trabajo, tanto en los años buenos como en los años de granizadas, a las duras y a las maduras,... Muchas veces sugiriendo la incorporación de innovaciones para ayudar a hacer más competitivas sus explotaciones. Innovaciones que consisten en la implementación o mejora de productos y procesos que generan una mayor productividad y competitividad de las explotaciones agrícolas.

El pasado 5 de septiembre, se celebró el acto de conmemoración de estos 30 años en Mas Badia, que reunió productores, técnicos, y toda una serie de personas vinculadas a Mas Badia ahora y a lo largo de su historia, así como también se contó con la presencia del Hble. Consejero de Agricultura, Sr. Josep M^a Pelegrí. En esta celebración se pudo visitar una exposición de pósters donde se explicaban las innovaciones más importantes de estos 30 años, posteriormente los invitados pudimos ver el reportaje sobre Mas Badia, titulado "Un compromiso con el sector productor" y a continuación se entregaron unos detalles de reconocimiento.



La entrevista

En esta nueva edición, entrevistamos a Alex Creixell, gerente de Costa Brava Fructicultors y de Giropoma.

¿Cómo se desarrolló la última campaña comercial de manzana?

La campaña pasada se caracterizó por un mayor volumen de fruta de calibre pequeño y mediano, que hacía difícil su venta al mercado español, y por otro lado los precios de estos calibres en el mercado de exportación no fueron demasiado atractivos debido a la fuerte competencia de producto Europeo, que se encontraba en la misma situación de calibres pequeños que nosotros. En general podemos decir que fue un año en que los mercados estaban bastante apáticos, en que el consumo bajó en general, y había una cierta dificultad para desestocar determinados calibres.

¿Qué valor aporta el sello de IGP al producto?

El sello de IGP nos da un valor de reconocimiento, de zona de producción y de un producto de unas características diferenciales determinadas de calidad, así como también representa unas características de producción de forma respetuosa con el medio.

¿Cómo ve el futuro del sector?

En general creo que el sector en Girona ha hecho, y está haciendo, los deberes. Comenzó el proceso de renovación varietal ya hace un tiempo y enfocó su producción hacia el mercado, con un producto de calidad y con valor añadido, lo que hace que podamos ser competitivos a nivel global.

¿Qué variedades o tipos de variedad cree que serán tendencia en un futuro?

Es difícil saber por dónde irá el futuro, hoy las cosas cambian muy rápido, pero en general creo que en nuestra zona hay unas variedades que se comportan muy bien, podemos producir una fruta de gran calidad y que se puede vender en todo el mundo.

¿Cómo cree que deben evolucionar las empresas de la IGP para adaptarse a la situación económica y de mercado actuales?

Creo que las empresas han entendido que hoy en día si no tienes calidad, lo tienes difícil para acceder a los mercados, entendiendo por calidad todos los aspectos de producción, desde el respeto por el medio, hasta las características organolépticas y de presentación del producto.

La empresa a la que representa tiene experiencia en trabajar en un club tan importante como es Pink Lady.

¿Qué visión tiene sobre este modelo de trabajo?

El club Pink Lady para nosotros ha sido, y es actualmente, un proyecto muy atractivo porque nos ha dado la posibilidad de entrar en una organización muy profesional, con una visión muy global de los mercados mundiales de manzana, con una metodología de trabajo totalmente profesionalizada tanto a nivel de producto como de todo el marketing que la rodea. En general creemos que el modelo de club es interesante siempre que el producto que ofrezca se pueda diferenciar del resto con atributos tanto de gusto como de presentación, ya que de alguna manera debe satisfacer totalmente las expectativas que se crea al comprador.



“Podemos producir una fruta de gran calidad y que se puede vender en todo el mundo.”



No te lo pierdas...

Nova web de Poma de Girona

Desde hace algunas semanas ya disponemos de un nuevo diseño web.

Allí podréis encontrar información sobre la Poma de Girona, las últimas noticias, el enlace para visitar nuestro Facebook y también podréis descargar o ver online las revistas de Poma de Girona.



¡Síguenos en Facebook!

No os perdáis las noticias, fotos, novedades, actividades, etc de Poma de Girona. En nuestro Facebook podréis encontrar todo tipo de contenidos relacionados con el mundo de la manzana y estar al día de todas las actividades que hacemos.

Síguenos en: www.facebook.com/igppomadegirona



Observatorio de la manzana

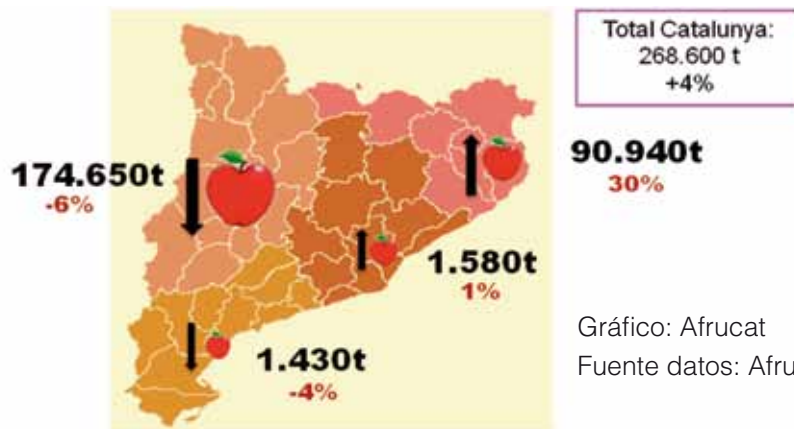


Gráfico: Afrucat
Fuente datos: Afrucat i DAAM

La previsión de cosecha de manzana en Girona, a 17 de julio de 2014, era de 91.000 t, un 30% superior a la de 2013 y un 4% mayor a la del 2012. Debido a las granizadas del verano, estos datos serán algo inferiores, pero en ningún caso tendrá una afectación en la producción como la granizada de julio 2013. Por otra parte, se esperan buenos calibres en la cosecha 2014.

La fecha de cosecha se estima que sea entre 7 y 10 días antes que la del 2013, y en una fecha estándar.

En Girona la floración fue normal-abundante y el cuajado normal-abundante excepto en Fuji que, en algún caso, la floración fue más justa. Se dieron unas condiciones climáticas correctas en la floración y postfloración.

La superficie productiva se mantiene pero hay variaciones según el grupo, así baja ligeramente en Golden y sube en otras como Gala, Fuji, Cripps Pink y otras variedades nuevas.

La receta del chef

Tarta de manzana con las cuatro variedades de la IGP Poma de Girona y dos texturas

Ingredientes per la masa:

1 taza de harina
 2 c/p* de azúcar
 1/4 c/c* de sal
 85 gr. de mantequilla muy fría cortada en trozos de 1 cm
 3 c/s* de agua muy fría

Ingredientes para rellenar la tarta:

2 manzanas Golden
 2 manzanas Red Delicious
 2 manzanas Gala
 2 manzanas Granny Smith
 una nuez de mantequilla
 un poco de agua
 100 gr. de azúcar
 el zumo de medio limón

*

c/c = cuchara de café
 c/p = cuchara de postres
 c/s = cuchara de sopa

Preparación, cocción y horneado

Primero de todo hacemos la masa:

1. En el recipiente del robot de amasar ponemos todo junto: la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla, hasta que queden los ingredientes un poco mezclados.
2. Añadimos el agua fría; mezclamos. Si la masa parece un poco seca, añadimos un poco más de agua.
3. Sacamos la masa del recipiente y ahora con las manos sobre la mesa de trabajo amasamos durante un segundos, justo para juntar, y le damos una forma plana de la base del molde.
4. Envolvemos con film y dejamos en la nevera mínimo 30 minutos.

Relleno:

Mientras se va enfriando la masa, lavamos las manzanas (reservamos dos), las pelamos, les quitamos el corazón, las cortamos en dados y las ponemos a cocer en un cazo con una poco de agua, la nuez de mantequilla y 100 gr. de azúcar. Debe quedar como un puré.

Las dos manzanas restantes, las cortamos en láminas, y añadimos un poco de limón para que no se oxiden. Reservamos.

Una vez ha pasado el tiempo de reposo de la masa, la extendemos con un rodillo, debe quedar finita (los bordes pueden quedar irregulares, no pasa nada, quedará más rústico) y cubrimos un molde untado con mantequilla que tenga unos 4 o 5 centímetros de altura. Pinchamos un poco, con la punta del cuchillo, la masa del fondo.

Calentamos el horno a 190° C y la horneamos unos 10 minutos, aproximadamente, la sacamos y ponemos la compota fría que hemos preparado y encima las manzanas cortadas en láminas sobre la compota hasta que quede bien cubierta.

Espolvoreamos con azúcar y volvemos al horno, y la dejamos media hora. Hay que controlarla, cada horno es diferente!

Podéis leer la entrada completa del blog en la siguiente dirección:

<http://cuinacinc.blogspot.com.es/2014/03/la-poma-pastis-de-poma-amb-les-quatre.html>

En el blog "Cuina Cinc" podréis encontrar otras recetas con manzana. Algunas muestras:



Crema fría de apio-rábano y manzana ácida



Ensalada de setas, manzana y castañas



Alioli de membrillo y manzana



Manzanas rellenas de crema catalana





Rusia prohíbe las importaciones de todas las frutas y hortalizas frescas Comunitarias

El Gobierno de la Federación Rusa publicó hace algunas semanas la lista de productos de los cuales queda prohibida la importación y que incluye todas las frutas y hortalizas frescas de todos los Estados miembros de la Unión Europea.

España será uno de los Estados miembros que más sufra el impacto económico de las medidas rusas, ya que las frutas y hortalizas representan un porcentaje mayoritario de su producción agrícola y de su exportación, y su carácter perecedero las hace especialmente vulnerables a las sanciones. La exportación española directa de frutas y hortalizas españolas en Rusia fue de 230.729 toneladas en 2013, pero el volumen real es muy superior dado el fuerte peso de reexportaciones desde otros Estados miembros, como Francia, Países Bajos y Polonia, constituyendo así el primer mercado de exportación fuera de la Unión Europea para los productores españoles y comunitarios.

La exportación del conjunto de la UE de frutas y hortalizas frescas a Rusia en 2013 fue de 2.396.000 toneladas, con un valor de 1.912 millones de euros. Las principales frutas son manzanas con 789.720 toneladas y peras con 200.976 toneladas.

Fuente: FEPEX (noticia publicada el 8 de agosto de 2014)



Apuesta de los productores de Poma de Girona para poner mallas antipedrisco

Los productores de la IGP Poma de Girona van aumentando, año tras año, el número de hectáreas de manzanas protegidas con malla antipedrisco. El objetivo principal es evitar el daño en la fruta en caso de granizo, pero las mallas cumplen otro objetivo: ayudar a la calidad de determinadas variedades de manzana.



Centrándonos en la zona del Baix Ter, del total de plantaciones de manzanos, hay un 48% de hectáreas cubiertas con mallas antipedrisco, y casi todas las nuevas plantaciones se hacen ya implantando este sistema de protección.



Una pared de manzanas

En la jornada técnica de verano que se celebró el pasado mes de agosto en Mas Badia se mostró una nueva manera de cultivar la manzana: haciendo una pared de manzanas.

La pared de manzanas es una nueva forma de tener los árboles en una anchura de 40 a 80 cm y en una calle de 3 metros, más estrecha que las que se utilizan en la actualidad. Conseguimos pues una facilidad importante para realizar todos los procesos de producción, sobre todo el de cosechar. Esto representa una mejor calidad y una mejor homogeneidad del producto final, al ser trabajado de una manera más cuidadosa, fácil y cómoda por el hecho de tener las manzanas al alcance de los recolectores.



Otras ventajas que da la pared de manzanas es que permite la mecanización de procesos como el aclareo de frutos y la poda, que se pueden realizar sin la utilización de productos fitosanitarios.