



## ¡Y las manzanas van creciendo...!

Los manzanos de Poma de Girona van siguiendo su proceso natural para ofrecernos los mejores frutos.

Núm.

11

Editado por: Indicació Geogràfica Protegida Poma de Girona – Mas Badia – 17134 Canet de la Tallada –  
Tel. 972 78 08 16 – [info@pomadegirona.cat](mailto:info@pomadegirona.cat) – [www.pomadegirona.cat](http://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.1100-2013



## Editorial

Llegados a finales de la campaña comercial 2014-2015, una vez más podemos constatar la fortaleza de nuestra IGP.

En un contexto complicado, marcado por una sobreproducción en el continente europeo y unos stocks altos a lo largo de la campaña, junto a unas exportaciones imposibles a Rusia, nuestras ventas han sido satisfactorias.

No podemos olvidar las dificultades con la variedad Golden, que en los últimos meses se han ido aligerando. Con el resto de variedades, la fluidez ha sido una constante.

Una vez más, hemos recogido los frutos de una manera de hacer muy propia de la IGP Poma de Girona, que nos ha dado un buen posicionamiento capaz de superar situaciones complicadas.

Este optimismo no nos debe hacer olvidar los retos que tenemos pendientes. Obviamente, uno de ellos es la sustitución de la Golden por otras variedades, fenómeno que está empezado y que hay que acelerar.

A nivel de comunicación, entre otras cosas, destacamos que en la próxima edición de Fruit Attraction, tendremos una importante y renovada presencia de nuestras empresas, como consecuencia de la voluntad de ser un referente en el mercado interior y ganar volúmenes en el resto del mundo.

Venanci Grau  
*President IGP Poma de Girona*



## Perfiles

**Nombre:** Maria Carbó Grassot

**Función dentro Poma de Girona:** Tècnic de Costa Brava Fructicultors SL

**Formación:** Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Explotaciones Agropecuarias.

Después de una par de temporadas en dos ADV de fruta y de un paso por la Comunidad de Regantes de la Presa de Colomers, empecé en Costa Brava en el año 1995, después de estar allí dos períodos como técnico de apoyo en verano.

En el departamento técnico de Costa Brava, las tareas técnicas son compartidas con César Saiz. Intentamos dar asesoramiento en todas las tareas de la producción frutícola, desde la plantación hasta la cosecha y posterior conservación, incluyendo, en los últimos años, todos los temas administrativos y de relación con la Administración.

El seguimiento lo hacemos con visitas periódicas a las fincas e intentamos dar respuestas a todo tipo de problemática que nos vamos encontrando. En los últimos años estamos aplicando métodos alternativos a la lucha química como confusión sexual y captura masiva y trabajamos con la colaboración de Mas Badia con la aplicación de nuevas técnicas productivas.

Desde 2003 estamos trabajando bajo certificaciones internacionales de buenas prácticas agrícolas a fin de producir una manzana con las mejores garantías y la máxima calidad.



## La Poma de Girona al día

### Visita a Chile de Girona Fruits

Del 31 de enero al 9 de febrero, Girona Fruits organizó un viaje técnico a Chile para visitar varias plantaciones y centrales frutícolas del país. El viaje fue organizado por el responsable del Servicio Técnico y asistieron la mayoría de socios.

Se visitaron plantaciones y centrales frutícolas, desde Santiago de Chile en dirección Sur hasta la altura de Temuco.

Fue una experiencia muy enriquecedora, donde se pudo constatar que es otro tipo de fruticultura diferente a la de Girona: suelos mucho más fértiles, buena climatología para el color, ausencia de granizadas...

En cuanto a la vertiente comercial, se hizo patente que tienen los mismos problemas que en Europa, ya que compiten directamente con nosotros en algunos casos pero con la ventaja de un gran mercado más cercano: el asiático.



### Fruit Logística 2015

Fruit Logística es la feria más importante del sector de las frutas y hortalizas, donde Poma de Girona tuvo representación de todos sus asociados: Girona Fruits, Costa Brava Fructicultors y Fructícola Empordà. Tuvo lugar en Berlín del 4 al 6 de febrero. La feria se consolidó con la asistencia de cerca de 65.000 visitantes profesionales procedentes de más de 135 países.



### Costa Brava Fructicultors: nueva maquinaria de confección

La empresa Costa Brava Fructicultors ha previsto una nueva inversión de aproximadamente 500.000€ para la adquisición de una nueva máquina monocalibre de confección de manzanas, en la que se instalará una enceradora de alcohol de última generación. La previsión es que para la campaña que viene esté en funcionamiento, posibilitando así poder acceder a nuevos mercados de exportación.



### Ampliación de cámaras frigoríficas en Fructícola Empordà

Frutícola Empordà ha iniciado las obras de una nave de 4.000 m<sup>2</sup>, donde se ubicarán 24 cámaras frigoríficas de atmósfera dinámica, con una capacidad de 7.500 toneladas de manzanas. Todo el sistema de dinámica irá automatizado por un nuevo sistema de control de la respiración de los frutos (ACR). Está previsto que la totalidad de la instalación esté en funcionamiento el día 1 de agosto de este año.



### La IGP Poma de Girona, premiada en el congreso SmartFruit 2015

Los días 11 y 12 de marzo tuvo lugar en Lleida el 2º Congreso Internacional de Sanidad Vegetal SmartFruit, en el que la IGP Poma de Girona fue premiada en la categoría de promoción y comunicación de los productos al consumidor final.



## El reportaje

Los premios PITA (Premio a la Innovación Tecnológica Agroalimentaria), que concede el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural (DAAM), tienen por objetivo fomentar e incentivar a la empresa agraria, a la agroindustria y el/la joven/a emprendedor/a para que incorporen innovaciones orientadas a la mejora de la competitividad y sostenibilidad del sector.

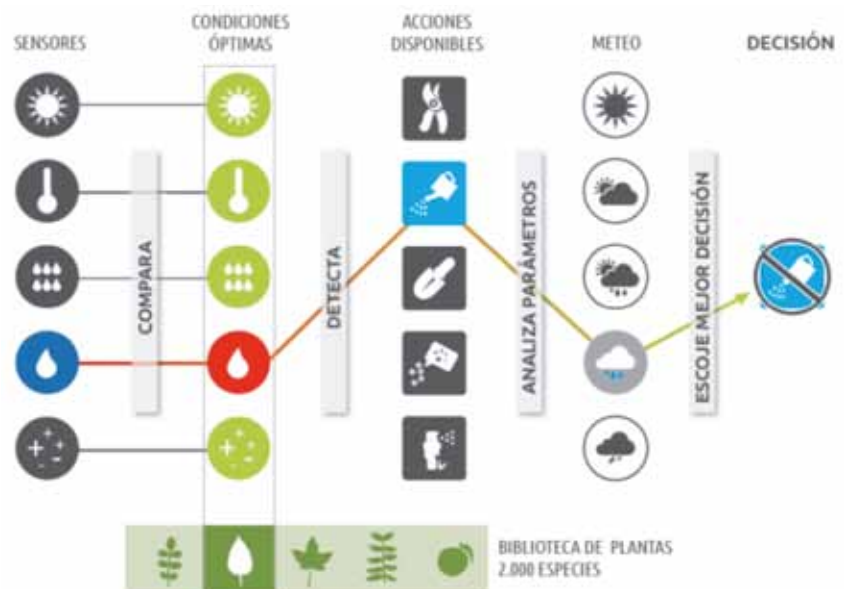
En la edición 2014, la IGP Poma de Girona presentó una candidatura con la colaboración de Fliwer, concretamente con su producto Fliwer PRO, y la Estación Experimental Agrícola IRTA-Mas Badia. La innovación presentada está basada en el control integral del cultivo del manzano con el fin de ahorrar agua, fertilizantes, energía y tiempo, mediante

un sistema de sensores que permiten la recopilación de datos agrometeorológicos y edáficos para enviarlos a la nube y así hacer un control remoto del riego y de todas las necesidades del cultivo.

Fliwer PRO, la rama profesional de Fliwer, es un sistema revolucionario para el control integral de grandes extensiones de cultivo: realiza la captura de los parámetros vitales más importantes para la planta de forma autónoma y, mediante una red inteligente, varios nodos recogen todos los parámetros que sean necesarios (temperatura, humedad, nivel de luz, fertilización, etc.) para tener un perfil completo del cultivo y saber en todo momento qué está pasando.

Posteriormente, los datos se envían a la nube de Fliwer donde se interpretan y se procesan para que sean transformadas en alertas, recomendaciones y acciones que llegarán al usuario mediante cualquier dispositivo conectado a Internet, accesibles desde la web [fliwerpro.com](http://fliwerpro.com) o descargando las aplicaciones desde Apple Store o Android Market que permiten al usuario consultar el estado del cultivo desde cualquier dispositivo móvil.

Además el usuario puede introducir y crear las alertas que considere oportunas y que sean específicas de su cultivo para poder prever situaciones de riesgo y anticiparse así a posibles problemas; en definitiva, poder actuar de forma rápida y mantener el cultivo en condiciones óptimas.



FliwerPro es un sistema avanzado que pone la Inteligencia Artificial y la tecnología de última generación al servicio de la agricultura, ofreciendo a los productores de Poma de Girona una nueva herramienta de trabajo muy valiosa para una gestión más eficiente de las plantaciones.

## La entrevista

En esta edición, el entrevistado es Miquel Roig, director general de Fructícola Empordà S.L.



Fructícola Empordà es una de las tres empresas agrupadas en la IGP Poma de Girona, situada en Sant Pere Pescador.

### ¿Qué valoración hace de la campaña actual?

Esta es una campaña muy difícil en cuanto a los precios, sobre todo en la variedad Golden, y a consecuencia básicamente de una competencia muy agresiva de la manzana Italiana. Por otra parte, e influenciado por estos precios bajos, ha habido más consumo.

### ¿El abanico de variedades actual es el adecuado para la demanda del mercado? En este sentido, ¿desde Fructícola Empordà se está evolucionando con una reconversión varietal?

Es evidente que para servir a los mercados se debe tener de todo. En el caso de Fructícola Empordà, y con la distribución de clientes actual, no nos sobra nada; por tanto, no existe una reconversión varietal como tal, si bien es cierto que se está plantando más Gala y Jeromine, y esto hará que el porcentaje relativo de la Golden baje.

### ¿Cuál es el proceso productivo que habría que evolucionar más?

Cualquier fase productiva que permita ahorrar costes es susceptible de ser mejorada. Los principales costes son por mano de obra, y en el campo seguramente hay bastante camino por hacer en este sentido. Sería interesante conseguir mecanizar la poda, el aclareo y, como no, la cosecha, aunque personalmente veo complicado este último punto.

### Las administraciones ofrecerán próximamente oportunidades para solucionar problemáticas del sector.

#### ¿Qué actuaciones cree que deberían abordarse?

Sería conveniente encontrar soluciones definitivas al problema del escaldado en larga conservación y al ennegrecimiento interno en algunas variedades. Nuestros clientes nos piden que seamos capaces de servir todo el abanico de variedades durante el mayor tiempo posible, y eso pasa por tener garantías y seguridad que el producto saldrá en perfectas condiciones de las cámaras frigoríficas y que tendrá una vida útil razonable.

#### ¿Qué valor les aporta la IGP a su marca y a su manzana?

Desde Poma de Girona, se ha hecho muy buen trabajo dando a conocer el diferencial cualitativo de nuestra manzana y hoy en día los consumidores tienen muy claro que en Girona se hacen las cosas bien hechas y una manzana de mucha calidad.

#### ¿Qué percepción tienen los consumidores y sus clientes (compradores) de las IGP?

Nuestros clientes saben que bajo el distintivo de IGP Poma de Girona hay unos estándares de calidad muy altos, tanto en aspecto visual como gustativo.

#### ¿Qué retos concretos cree que debe afrontar Poma de Girona en un futuro inmediato?

En los últimos años, algunas empresas han empezado a plantar fincas en zonas de cierta altitud. Esto conlleva que aparezca un nuevo actor, la manzana de altura, que no sabemos muy bien qué dimensión cogerá, ni cómo nos afectará. En Poma de Girona tendremos que seguir trabajando, buscando la excelencia y la perfección, intentando ser, como siempre, pioneros y marcar el camino.



## No te lo pierdas...

### “La Primera Manzana de Girona”, de la mano de Carme Rusalleda

El próximo mes de agosto celebraremos la tercera edición de la cosecha de la “Primera Manzana de Girona” del año. Y este año lo haremos con una invitada de lujo: la reconocida cocinera Carme Rusalleda. Desde Poma de Girona estamos muy agradecidos por la colaboración de Carme Rusalleda en este evento.



Foto de Carlos Allende

A través de nuestra web y página de Facebook podréis informaros sobre el día y el programa de la “Primera Manzana de Girona”.

[www.pomadegirona.cat](http://www.pomadegirona.cat)

[www.facebook.com/igppomadegirona](https://www.facebook.com/igppomadegirona)

### “5 al día” en las redes sociales

Os animamos a haceros seguidores del Facebook de la asociación “5 al día”, de la que Poma de Girona es miembro, donde encontrareis entradas muy interesantes y originales. Entre la información disponible hay recetas de deliciosos aperitivos y smoothies de frutas y verduras, información muy diversa sobre nutrición, etc.



[www.facebook.com/5aldiaspain](https://www.facebook.com/5aldiaspain)

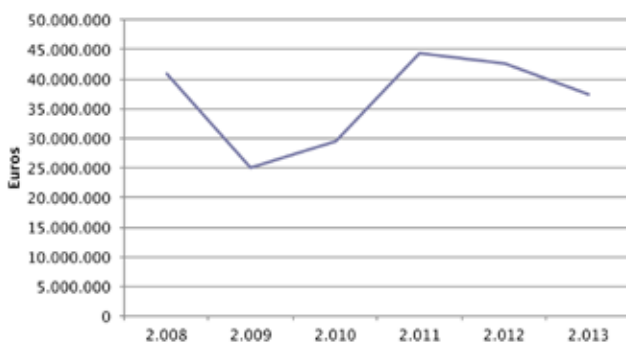
## Observatorio de la manzana

### La exportación de fruta en 2014

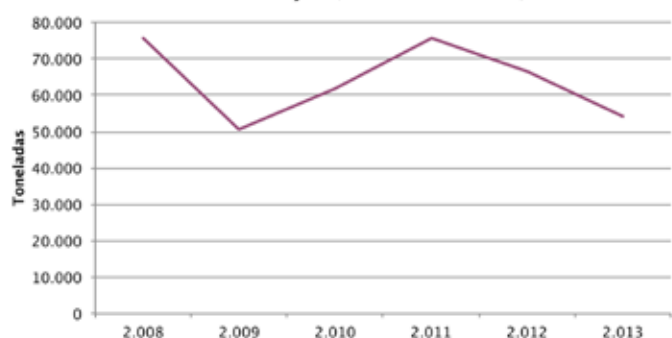
El valor de la exportación española de frutas y hortalizas frescas en 2014 bajó un 2% en relación al año anterior, totalizando 10.475 millones de euros, rompiendo la tendencia creciente mantenida en los últimos años. El volumen exportado mantiene su evolución positiva, aumentando un 2% y totalizando 12 millones de toneladas, según datos publicados por el Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales del Ministerio de Economía, y procesadas por Fepex.

La exportación de frutas registró un descenso del 2,3% en valor y del 1,2% en volumen, situándose en 6.204 millones de euros y 7 millones de toneladas.

**Evolución de la exportación de manzana en Catalunya (en Euros)**



**Evolución de la exportación de manzana en Catalunya (en Toneladas)**



Fuente de los datos y de la información: FEPEX.

## La receta del chef

### MILHOJAS CRUJIENTE CON CREMA DE MANZANA

Receta elaborada con manzana de Girona por el cocinero Sergio Fernández en el programa "Cocina con Sergio" de TVE.

#### Ingredientes para la masa:

1 secreto ibérico  
100 g de pistachos  
1 rollo de pasta filo  
3 manzanas  
40 g de paté foie  
½ vaso de jerez  
Mantequilla  
Pimienta  
Canela molida  
Sal  
Vinagre  
Menta fresca  
Alcaparras  
Romero seco

#### Preparación, cocción y horneado

**PASO 1.** Corta la manzana en dados pequeños, sazónala con sal, pimienta y canela y déjala cocer en mantequilla a fuego medio. Riega con jerez y cuando esté tierna, aplasta con un tenedor.

*Consejo del chef:* Podemos trocear la manzana con antelación dejándola dentro de un bol con agua fría y un poco de sal, de esta manera no se oxidará.

**PASO 2.** Separa 4 o 5 láminas de pasta filo y córtalas con ayuda de un molde. Coloca los trozos de pasta filo en una bandeja de horno, píntalos con agua, y esparce pistachos molidos por las capas que irán encima del milhojas. Cuece al horno durante 3 o 4 minutos, a 180°.

**PASO 3.** Corta el secreto en tiras finas, cuécelas a la plancha y sazónala con sal y pimienta. Elabora en la batidora una vinagreta con aceite, vinagre, sal y pimienta.

**PASO 4.** Monta cada milhojas intercalando la manzana y el secreto entre 3 capas de pasta filo. Decora el plato con la vinagreta.

Puedes ver el programa y la elaboración de la receta en el siguiente enlace:

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/cocina-con-sergio/cocina-sergio-milhoja-crujiente-crema-manzana/2894421/>

En la web del programa podréis encontrar otras recetas con manzana, ¡os animamos a probarlas también! Alguna muestra:



Pollo con manzana y mermelada



Pollo relleno de manzanas y aceitunas



Cordero asado con crema de manzana

### La Generalitat apoya proyectos de innovación



La Generalitat de Catalunya, a través de ACCIÓ, destinará más de 103 millones de euros provenientes de los Fondos Feder entre el 2015 y el 2020 para apoyar proyectos de innovación de empresas catalanas.

La consejera delegada de ACCIÓ, Núria Betriu, presentó las diferentes vías de acceso a estas ayudas: las Comunidades RIS3CAT, el programa Núcleos de Innovación Industrial y Desarrollo y los Cupones de Innovación.

Desde la IGP Poma de Girona se está trabajando para participar en los proyectos de innovación de una de las Comunidades RIS3CAT que se han creado. Una Comunidad RIS3CAT es una agrupación voluntaria de empresas y agentes del sistema de I+D+i que, mediante proyectos de 3 años, crearán nuevos productos y servicios dando respuesta a las necesidades de la sociedad a través de la innovación, con una orientación sectorial y tecnológica.

De esta manera, se impulsará la creación de empleo de alto nivel técnico y científico y futuras inversiones técnicas y productivas.

*Fuente: [www.govern.cat](http://www.govern.cat) (en la web podrá encontrar la noticia completa)*



### Girona libre de fuego bacteriano



Gracias a los esfuerzos de los técnicos y de los productores, Girona sigue siendo zona libre de fuego bacteriano.

Este año se han utilizado simultáneamente dos modelos diferentes de predicción para tener controlado el fuego bacteriano. La información proporcionada por estos modelos, junto con las medidas preventivas llevadas a cabo en las parcelas, han permitido mantener las plantaciones de Poma de Girona libres de afectación por fuego bacteriano.

*Fuente: Fundació Mas Badia*



### Afrucat constata que el 38% de las manzanas que se venden en España son de importación



El pasado mes de febrero, Afrucat presentó en Lleida los resultados del análisis de la presencia de manzana y pera nacionales versus las de importación en las principales cadenas españolas.

Referente a las manzanas, los datos constatan que hay un 38% de las manzanas que se venden en las principales cadenas de España que son de importación.

Estos datos globales se pueden matizar por cadenas, observando que existen grandes diferencias estratégicas entre las superficies, e incluso entre tiendas de una misma cadena en función de dónde están ubicadas.

Hay que añadir también que, en el caso de las manzanas, hay 7 supermercados que se encuentran alrededor del 90%, y más, de manzanas de procedencia española en sus lineales, 4 de los cuales llegan hasta el 100% de manzana autóctona.

*Fuente: Afrucat (La noticia completa en: <http://www.afrucat.com/ca/noticies>)*

