

n.º 124 otoño 2025
año XXIX

www.extremadura21.com

ECONOMÍA
AGRICULTURA
ALIMENTACIÓN
TURISMO



CAUDAL DE EXTREMADURA

OLIVAR DE FUTURO

SUPERA LAS 300.000 HAS CON POTENCIAL
PARA 150 ALMAZARAS Y MÁS DE 100.000 TN



XINJIANG AMENAZA
AL TOMATE EXTREMEÑO
ALMENDRO Y PISTACHO
CRECEN EN VALOR

ESPECIAL VINO:
MÁS RIEGO, MÁS BLANCOS

EXTREMADURA LIDERA
EL HIGO SECO
MARTIMAR:
DEL PLÁTANO A LA FRUTA
PLANTA DE PIÑONES
EN CALERA DE LEÓN



GUIA DE NEGOCIOS EXTREMADURA-PORTUGAL 2025



WWW.EXTREMADURA21.COM EL PORTAL DEL CAMPO EXTREMEÑO

Tu PAC, cuando la necesitas

Queremos que todo sea más fácil para ti. Por eso, si lo necesitas, podemos adelantarte* el importe de tu ayuda.



#elidiomatú
unicaja.es

(*) La concesión de las operaciones de financiación se encuentran sujeta al estudio y criterio de la entidad. Hasta el 90% del importe de tus Ayudas Agrarias. Estas condiciones son válidas desde el 1 de febrero al 31/10/2025. Consulta en tu oficina. El préstamo requiere aprobación previa de Unicaja Banco.

SÍGUENOS en



x.com/caudalextramadu

CAUDAL DE
EXTREMADURA

ECONOMÍA
AGRICULTURA
ALIMENTACIÓN
TURISMO



caudal de extremadura

El Salvador, 3
Almoharín, 10132 Cáceres
Tel.: 670 67 55 71

Director

Francisco Cortijo

Redacción y Colaboradores

Ana Martos, Luis Gil,
Julio Ribeyro y Jesús Álvaro

Edición y Maquetación

Julián García

Administración

Amelia Martín Bernardos

Fotografía, imagen y dibujos

Jesús Álvaro

Imprenta

Gráficas Andalusí
958 405 655

Publicidad y Suscripciones

670 67 55 71

e-mail

caudaldeextremadura@gmail.com

Depósito Legal

M-10.011-1997

ISSN

1137-5574

Se recomienda la publicación total
o parcial de los textos de esta revista,
siempre que se cite la fuente

EXTREMADURA21

economía, agricultura, alimentos de calidad, turismo

Energía de Extremadura

Con todas las energías de nuestra región

HIGOS & FIGS

el primer portal del mundo del higo

www.extremadura21.com
www.energiaextremadura.com
www.higosandfigs.com

Foto portada: Seval Torun/Unsplash

SUMARIO

Nº 124
AÑO XXIX
OTOÑO
2025



Dibujo: JC Florentino

8

ALMENDRO Y PISTACHO,
CON IMPULSO



14

ARROZ:
SOLUCIONES URGENTES



28

PRECIOS
DE LA TIERRA AGRARIA



40

ENTREVISTA
FABIÁN GORDILLO (ACEITE)



58

ENTREVISTA
MIGUEL MONTERREY (VINO)



68-72

GUÍA NEGOCIOS
EXTREMADURA-PORTUGAL



79

LA LANA
MIRA A CHINA



82

INDUSTRIA DE PIÑONES
EN CALERA DE LEÓN



El gigante del plátano canario Martimar compra la extremeña Gévora Fruits con el objetivo de comercializar 10 millones de kilos fruta de hueso



Fotos: Martimar



Del plátano de Canarias a la fruta de hueso de las Vegas del Guadiana. Uno de los gigantes en producción y comercialización del plátano de canarias, la empresa **Martimar**, ha anunciado la compra del 100% de una de las empresas frutícolas más conocidas de Extremadura, **Gévora Fruits S.L.** (antigua Fruyvago). La nueva empresa se llamará **Martimex**, y contará con una central hortofrutícola de 14.000 metros cuadrados y cerca de 100 hectáreas de cultivo de fruta de hueso propias.

“**Martimar**, conocida por ser líder en producción y comercialización de plátano de Canarias, da un paso significativo en su expansión al sector de la fruta de hueso en Extremadura. Esta transición marca un hito en nuestra trayectoria y refuerza nuestro compromiso con la diversificación y el crecimiento sostenible”. A finales del mes de julio el Boletín Oficial del Registro Mercantil ya incluía el nombramiento del nuevo administrador único, **Francisco Enrique Riego Ramos** y la nueva denominación social, **Martimar Extremadura S.L.**

Campaña actual

El sello del nuevo grupo ya se ha notado en la campaña actual de fruta del 2025. “Estamos orgullosos del arduo trabajo realizado en la finca para sacar adelante

la campaña de 2025 en un tiempo récord. A pesar de los desafíos, hemos logrado obtener resultados excepcionales, con un objetivo de comercialización para 2025 de 4 millones de kilogramos, de los cuales más de 1,5 millones serán de producción propia. A largo plazo, aspiramos a alcanzar una producción de 10 millones de kilogramos”, aseguran en Martimex.

Martimex comercializará sus productos bajo dos marcas propias, **VERNO** y **SAKURA**, que han sido sometidas a un proceso de restyling para adaptarse a esta nueva línea de productos de fruta de hueso. Además, se pretende realizar una venta cruzada de fruta de hueso y el resto de productos de Martimar, tanto a través de nuestras sedes en Málaga y Sevilla como de forma directa (Origen-Destino).

Fincas propias

Martimar lleva trabajando en la distribución de frutas y verduras en el sur de España en los últimos 55 años. Lo que comenzó como un pequeño puesto de plátanos y tomates canarios en el mercado municipal de Écija en Sevilla se ha convertido en un gigante hortofrutícola, plátanos y bananas. En el año 2024 comercializó un total de 41,8 millones de kilos de producto. De ellos un 47% de plátanos y bananas; un 23% de verduras, patatas y cebollas, un 18% de frutas, san-

días y melones y un 10% de exóticas. **Martimar** cuenta con una producción en fincas propias de 6 millones de kilos de plátano que está en proceso de ampliación. También importa de forma directa bananas desde Colombia, Costa Rica y Ecuador.

El grupo **Martimar** facturó en el año 2024 un total de 47,8 millones de euros, contando con 7.000 metros cuadrados de instalaciones en mercados centrales, 2.400 palets de almacenamiento y 70 cámaras frigoríficas.

Dispone de fincas propias de plataneros y centros de empaquetado en Gran Canaria, Tenerife y la Palma, así como delegaciones comerciales en Mercasevilla y Mercamálaga. Recientemente, ha ampliado sus instalaciones en Mercasevilla, incorporando una nave con 12 cámaras frigoríficas para la maduración de plátano de Canarias y una nueva sala de envasado. Este avance permitirá mejorar la logística y potenciar su oferta para las grandes cadenas de distribución, así como el Canal Horeca también.

Con la operación de compra de la extremeña **Gévora Fruits**, **Martimar** busca abrir nuevos mercados internacionales y consolidar su presencia en el mercado nacional, con cada vez más presencia en la gran distribución, ampliar nuestro liderazgo en la zona sur española.

¿Buscas un banco con
TRATO HUMANO?

Ven a Banca Pueyo y
HABLAMOS contigo.



El cultivo de melón y sandía resiste con 900 hectáreas en Extremadura pese a los bajos precios en origen



Foto: Asaja

Hace varias décadas, allá por mediados de los años 90 del siglo pasado, Extremadura llegó a ser una gran potencia en la producción de melones y sandías en España. Era habitual ver los trailers cargados de melones y sandías extremeños rumbo a Mercamadrid o a zonas más famosas en su comercialización como Villacañas para ser vendidos como propios. En aquellos años el cultivo podría alcanzar las 7.000 hectáreas entre melón y sandía. La gran mayoría en secano aún.

En poblaciones como Valdehornillos, Vivares, Los Guadalperales, La Albuera o Almendralejo llegó a ser un cultivo con gran protagonismo y muy apreciado por la calidad de sus melones y sandías fuera de la región. Con variedades y calibres singulares en muchos casos. La falta de relevo generacional en un cultivo exigente; la entrada de nuevos cultivos más mecanizados; los graves problemas de precios en origen y comercialización que siempre ha tenido estos productos han relegado su cultivo a las cifras actuales.

La realidad de ambos cultivos hoy en día en la región es bien diferente por varios motivos. En las últimas campañas, la media de extensión del cultivo oscila entre las 500 y las 800 hectáreas para el melón y las 260 a 300 hectáreas para la sandía. En el año 2024, último con datos cerrados, se produjeron unas 13.800 toneladas de melones en la región y unas 10.000 toneladas de sandías.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, en la actual campaña de 2025 se habrían sembrado en España unas 21.600 hectáreas de sandías, concentrando Andalucía (con Almería como gran protagonista) el 60% del total nacional, seguida de Castilla-La Mancha con el 16%, Comunidad de Murcia con el 12% y Comunidad Valenciana en menor porcentaje. Cada vez más, el sector de la sandía debe competir con las grandes producciones tempranas de Marruecos.

En el caso del cultivo del melón, la superficie en esta campaña del 2025 a nivel nacional habría sido de 16.600 hectáreas, de las que Castilla-La Mancha (con Ciudad Real como protagonista) concentra el 34%, mientras que Murcia se quedaría con el 25% y Andalucía con el 22%.

Precios en origen

Uno de los mayores problemas a los que se enfrentan los productores de melón y sandía es la gran diferencia entre los precios en origen y los de venta al público del producto. Especialmente en las ventanas de comercialización más avanzadas, a finales de agosto y septiembre. Según ASAJA Castilla-La Mancha, región donde esta campaña se han cultivado más de 12.000 hectáreas de melones, el diferencial entre los precios de origen y los de destino pueden alcanzar el 400%. La imposibilidad de un almacenamiento

largo del producto y la gran atomización de la comercialización obliga en muchas ocasiones a malvender el producto o incluso dejarlo en el campo sin recoger. Como ejemplo, mientras a primeros de agosto era fácil encontrar en fruterías y grandes cadenas de distribución precios del melón por encima del euro/ kilo, en las lonjas como la de Manzanares (Ciudad Real) sus precios oscilaban entre los 0,08 y 0,22 €/kg según categoría, mientras que la sandía no superaba los 0,10 €/kg en sus variedades más comercializadas. Precios que ni tan siquiera llegan a cubrir costes y que explican también la pérdida de su relevancia en la Comunidad de Extremadura en busca de cultivos más rentables por hectárea.

El consumo de sandía y melón se caracteriza por una marcada estacionalidad, entre los meses de mayo y septiembre, que coincide con las campañas de recolección. Aunque cada vez es más común encontrarlo durante todo el año en las fruterías, con origen en otros mercados como Brasil. Según datos del Ministerio de Agricultura, los hogares españoles consumieron 663,5 millones de kilos de melón y sandía entre junio de 2024 y mayo de 2025, lo que supone un 8,6% más que el año anterior y 52,5 millones de kilos más. Por regiones, Extremadura, Castilla-La Mancha y Castilla y León son los hogares donde más se consumen melones y sandías.

Feria Agroalimentaria Espiga 2025



EMBAJADORES DE LA FERIA



Toño Pérez



José Pizarro

**noviembre
21 al 24, 2025**

**IFEBA
Badajoz**

www.feriaespiga.es

UNA PUESTA EN VALOR DE LOS PRODUCTOS EXTREMEÑOS

SHOWCOOKING - CONCURSOS - TALLERES - CHARLAS - DEGUSTACIONES



Pepe Rodríguez



Oscar Geadas



David de Jorge



Olivia MasterChef Junior



Fernando
Bárcenas



Eduardo
Casquero



David
Cibello



María
Kindelán



Eugenio
Garrido



Mónica
Rius



María
Ritter



Hermanos
Colimbeo



Laura
Ponts



Organiza



Colaboran

JUNTA DE
EXTREMADURA



Extremadura supera las 30.000 has de almendros y pistachos, con la vista puesta en los aranceles de EE.UU.



El cultivo del almendro y del pistacho, que juntos superan ya las 30.000 hectáreas en la Comunidad de Extremadura, mira expectante en estas fechas cómo quedará el puzzle de los aranceles “pactados” entre Estados Unidos y la Unión Europea. Hay que tener en cuenta que Estados Unidos, más concretamente el Estado de California, produce en torno al 80% de la almendra a nivel mundial y el 32% de todo el pistacho del mundo.

Siendo el mayor exportador de ambos productos y cuyas cotizaciones en origen marca campaña tras campañas. El arancel que la Unión Europea imponga a la importación de almendra y pistacho procedentes de California tendrá un impacto directo en todo el sector productor y transformador español y extremeño de ambos productos. Especialmente para la gran industria de alimentación, repostería y cosmética que se abastece mayoritariamente de almendra y pistacho a precios más bajos procedentes de Estados Unidos.

Según los datos de ESYRCE del Ministerio de Agricultura, a finales del año 2024 la Comunidad de Extremadura contaba con unas 25.000 hectáreas de almendros, de los que 21.600 hectáreas estaban en regadío. Mientras, el cultivo del pistacho en la región sumaba a finales del 2024 un total de 4.704 hectáreas, de las que 2.719 estaban en regadío. El protagonismo del rega-

dío en ambos cultivos en la región es uno de sus grandes fortalezas en relación a otras regiones productoras en España como Castilla-La Mancha y Andalucía, donde la presencia del riego es mucho menor. De ahí que la estabilidad de las producciones en Extremadura sea mayor en los próximos años con disponibilidad de riego. Más producción, más estable y más calibre de los frutos para acceder a mejores precios en origen.

Mercado mundial

Un reciente informe de Plataforma Tierra de Cajamar, elaborado por Pablo Izu, sobre el mercado de frutos secos en la campaña 2024/2025 a nivel global, daba importantes pistas sobre la recuperación del cultivo. “La campaña 2024/2025 de frutos secos se enmarca en un contexto de recuperación y expansión tanto a nivel global como nacional. La producción mundial ha retomado la senda del crecimiento tras varios años de descensos, destacando el caso de la almendra, que alcanza los 1,93 millones de toneladas, un 2,9 % más que en la campaña anterior. En paralelo, el pistacho ha registrado un notable aumento del 8,3%, situándose en 1,39 millones de toneladas, su segundo mayor volumen histórico, lo que refleja el dinamismo y consolidación de estos cultivos en el ámbito internacional”.

Por lo que respecta al mercado español, el

aumento global de la producción de frutos secos en la campaña 2024/2025 fue del 15 %, incluso llegando la almendra a crecer un 24%. En el caso del pistacho, a nivel español la producción cayó más de un 20%, aunque hay que tener en cuenta que solo el 25% de las más de 83.000 hectáreas plantadas en España actualmente están ya en producción. Esta es también una de las variables que ocurren en las hectáreas de almendros y pistachos en Extremadura, todavía varios años vista de su potencial productor.

A nivel de consumo mundial, europeo y español, el almendro y el pistacho, junto con la nuez, se posicionan como productos de creciente consumo, cada vez más protagonistas en los lineales de las grandes superficies de alimentación. La Unión Europea es el mayor consumidor (e importador) a nivel mundial de almendra mientras que el mercado de Turquía lo es del pistacho. El consumo mundial de ambos productos superó en 2024 los 2,7 millones de toneladas.

Según el informe de la Plataforma Tierra, durante los primeros meses del año 2025, la almendra ha mostrado una tendencia alcista en sus precios en origen, especialmente en la variedad Comuna, cuyo precio ha subido un 36,6 %. En el caso del pistacho, el precio se ha mantenido estable en torno a los 5,15 €/kg, consolidando la subida iniciada en la campaña anterior.

No dejes nacer la hoja ancha

Rokenyl[®] 50

HERBICIDA



Para más información y
asesoramiento técnico,
escanea este código.

**Adelántate con el herbicida
más completo**

La solución que controla más hierbas
de hoja ancha en pre-emergencia.

modo de **ACCIÓN ÚNICO** 

El tomate chino de Xinjiang, a 10.750 km de las Vegas del Guadiana, pone en jaque al tomate de industria extremeño



Foto: Xinhua News

Para el futuro del tomate de industria extremeño, el sector con más valor exportador de la región, tiene tanta importancia la climatología de cada campaña como lo que ocurre a 10.750 kilómetros de las Vegas del Guadiana. A esa distancia se encuentra la región autónoma de Xinjiang, en el noroeste de China, convertido con sus casi 34.000 hectáreas en uno de los mayores productores de tomate de industria de todo el mundo. Y a precios muy bajos que atraen cada vez más el interés de grandes grupos envasadores de tomate y productos derivados.

Para la campaña del 2025, está previsto que se hayan plantado en torno a 43.670 hectáreas de tomate en China, tanto en Xinjiang como en Mongolia interior y Gansu y Ningxia, para una producción estimada de 5,1 millones de toneladas. Xinjiang se ha convertido en la mayor zona productora de China, con la industria estatal XPCC liderando el sector. Una zona que comenzó el cultivo y procesamiento de tomate en el año 1978 con la ayuda de industriales italianos. Actualmente sus productos de tomate se exportan a 80 mercados, tanto de Europa como de Asia, África y Oceanía. La organización **World Processing Tomato Council** calcula que China representará casi el 23% de la producción mundial de tomate.

La exportación masiva a bajos precios de tomate de china procedente de la región de Xinjiang está teniendo un efecto directo en

la bajada de los precios del concentrado a nivel mundial. Las empresas y cooperativas transformadoras extremeñas, y con ellos los propios productores que les venden su producción, ya lo están notando. Y advirtiendo desde hace tiempo.

Advertencias

Antes del inicio de la actual campaña del 2025, el presidente de la Sectorial de Frutas y Hortalizas de **Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura** y presidente de **ACOPAEX**, la mayor cooperativa productora de tomate industria, ya lo advertía a **CAUDAL DE EXTREMADURA**. "Las crecientes importaciones de tomate chino afectan muchísimo a todo el sector, cuyas consecuencias estamos viendo ya, con un importante descenso en el precio del tomate concentrado. Habría que poner en marcha aranceles y exigir al tomate procedente de China los mismos controles de calidad que tiene el tomate europeo. Nos tenemos que enfrentar a una competencia desleal, que irá a más, porque la producción china de tomate está creciendo, inundando el mercado a bajos precios".

Uno de los mayores industriales del tomate en Italia, **Francesco Mutti (Grupo Mutti)**, aseguraba el año pasado que "deberíamos detener la importación de pasta de tomate de China o añadir un impuesto del 60% para que su coste no sea tan diferente a los de aquí".

En el año 2024, un documental de la cade-

na británica BBC aseguraba que hasta 17 productos de tomate que llegaban a los supermercados del Reino Unido y Alemania como italianos en realidad procedían de China. "La mayoría de los tomates chinos provienen de la región de Xinjiang, donde su producción está vinculada al trabajo forzoso de la minoría uigur y otras minorías. La ONU acusa al Estado chino de tortura y abusos. China niega que obligue a la gente a trabajar en la industria del tomate y afirma que los derechos de los trabajadores están protegidos por la ley. En 2021, EE.UU. prohibió las importaciones de este producto alegando el trabajo forzado de la minoría uigur.

El que primero alertó de las consecuencias del tomate barato de Xinjiang fue el profesor **James Cockayne**, de la Universidad de Nottingham, en julio del 2022, con su informe titulado "*Cómo hacer que las sanciones a Xinjiang funcionen*". Según dicho informe, "Xinjiang es el origen de alrededor del 18 % del comercio mundial de productos procesados derivados del tomate, pasta de tomate y salsa de tomate. Gran parte de estos productos se destinan a Europa, especialmente a Italia, donde se transforman y reexportan a mercados y compradores occidentales, incluidos gigantes agroalimentarios como **Kraft Heinz, Unilever, PepsiCo y Nestlé**. El acceso a mano de obra barata y, en ocasiones, coaccionada, ha sido fundamental para su competencia en materia de costes", aseguraba el informe.

Nos mueve
apoyar a la gente
de esta tierra.



**Profesionales expertos
en el sector agro.**

Huevos Guillén ajusta su proyecto de huevos camperos de 420.000 a 320.000 gallinas y cambia Jaraicejo por Ribera del Fresno



El sector del huevo en España se enfrenta a grandes desafíos en los últimos años. Dejando atrás los antiguos modelos de granjas ponedoras y apostando por el de libre de jaulas en suelo así como por el aumento de la producción de huevos camperos en libertad. Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, a finales del 2024 la Comunidad de Extremadura contaba con un censo de 1,16 millones de gallinas ponedoras en jaula o suelo para producción comercial, y con solo 75.024 gallinas camperas o en producción ecológica. La producción regional superaba los 26,4 millones de docenas a finales del 2024, de las que 24,9 millones eran de producción en jaula o suelo y el resto camperas o ecológicas. El sector está liderado en la región por uno de los gigantes del huevo, la valenciana **Huevos Guillén**, que cuenta con una importante planta en Almendralejo a través de **Cantos Blancos Sur**, interproveedora de grandes cadenas como **Mercadona**.

En Jaraicejo

En el año 2019, **Huevos Guillén** anunciaba un gran proyecto en la localidad cacerña de Jaraicejo, bajo su filial **Dehesa de Monfragüe S.L.**, en una dehesa de 168 hectáreas propiedad del ayuntamiento de Jaraicejo. Según aseguraba la empresa a

Caudal de Extremadura en febrero de 2023, “**Grupo Huevos Guillén** tiene previsto la puesta en marcha de una nave de 35.000 gallinas camperas antes de finalizar este año 2023. Esta primera nave tendrá su continuación durante el año 2024, con el desarrollo progresivo de un primer núcleo, formado en total por 4 naves de producción de 35.000 aves cada una, sumando un total de 140.000 aves. El proyecto definitivo se irá ampliando de forma progresiva en diferentes fases, en función de nuestras necesidades productivas, para alcanzar finalmente una capacidad para 420.000 aves camperas en 2027, con una inversión total superior a los 14 millones de euros y la creación de más de 35 puestos de trabajo”.

En Ribera del Fresno

Sin embargo, el proyecto de Jaraicejo nunca llegó a ejecutar. **Huevos Guillén** ha decidido construir un complejo ganadero-avícola de gallinas camperas en la localidad pacense de Ribera del Fresno, a poco más de 30 kilómetros de sus instalaciones actuales de Almendralejo. El proyecto extremeño será el mayor que ejecute en este año **Huevos Guillén** en el mercado español. Estará íntegramente dedicado a la producción de huevo campero, con un parque previsto de unas 320.000 gallinas con ocho naves de puesta en 5 núcleos. Y

con 5 almacenes de ovoproductos y 5 almacenes para gallinaza.

El pasado 31 de julio salió a información pública en el DOE para su tramitación ambiental, manteniendo la empresa promotora el nombre de **Dehesa de Monfragüe**. Su idea es que a finales del 2025 o primeros del 2026 iniciar el proyecto con unas 160.000 gallinas. La inversión prevista es similar a la del proyecto de Jaraicejo en su día.

El Modelo Europeo de Producción de Huevos que rige en España determina que las gallinas camperas deben disponer de acceso libre al exterior y 4 metros cuadrados de parque disponible para cada ave.

La cercanía a su planta de Almendralejo ha sido clave en la elección de Ribera del Fresno. Allí dispone de una fábrica de piensos, desde la que se suministraría el alimento a las aves, y donde hay un centro de clasificación de huevos. Para la ubicación del complejo, ha resultado importante, además, la cercanía a vías principales de comunicación para la distribución de huevo fresco a las plataformas logísticas de sus clientes de la Gran Distribución.

El objetivo de **Huevos Guillén** como grupo es alcanzar los 6,2 millones de gallinas a finales de 2025, unas 824.000 aves más, de las que el 75% estarán ya en modelos de producción alternativos, frente al 60% de un año antes.

Agroseguro

Tu ESFUERZO, bien cubierto

Asesoramiento personalizado
y seguimiento de siniestros

Financiado al 0%

Ejemplo representativo aplazado en 9 meses

Importe	Cuota al Vencimiento	Total Pagado	Coste del Préstamo	Comisión de Apertura	Interés	TIN	TAE
1.500 €	1.500 €	1.500 €	0 €	0 %	0 %	0 %	0 %

 cajalmendralejo

Accede a las compañías
aseguradoras con las que se ha
celebrado contrato de agencia



Seguros ofrecidos por CAJALMENDRALEJO OPERADOR DE BANCA SEGUROS VINCULADO, S.L. a través de Mapfre España Compañía de Seguros y Reaseguros S.A. y Agropelayo Sociedad de Seguros S.A. con C.I.F. B-06511794, inscrito en el Registro de Mediadores de Seguros de la DG Seguros y Fondo de Pensiones, con la clave OV-0074 con capacidad financiera y con seguro de Responsabilidad Civil Profesional según legislación vigente. Caja Rural de Almendralejo es Red de Distribución del Mediador.

Las limitaciones al uso de fitosanitarios y las importaciones de arroz asiático complican al sector arrocero



Mientras España siembra 81.000 has y produce 576.000 tn de arroz, Myanmar (Birmania) siembra 6,4 millones de has y produce 11,8 millones de tn de arroz barato

En pocos años, el cultivo del arroz en Extremadura ha perdido unas 4.000 hectáreas, que podrían haber sido más de no ser por las restricciones a los cambios de cultivo que obligan los terrenos en zona ZEPA. El sector arrocero regional, como el español y el europeo en su conjunto se enfrenta a grandes desafíos que ponen en peligro su viabilidad futura.

Extremadura ha sido en los últimos años la segunda región en hectáreas y producción de arroz en la península, con una media cercana a las 20.000 hectáreas en las últimas dos campañas, ya sin restricciones de riego. Cultivo estratégico en municipios como Palazuelo, Puebla de Alcollarín, Villar de Rena o El Torviscal entre otros, y que cuenta en la región con dos importantes industrias transformadoras y comercializadoras como Arroceras Pons (en la antigua planta de Arrocerías Dorado) y la sociedad cooperativa Extremeña de Arroces en Miajadas.

El primer gran desafío tiene que ver con la climatología, las sequías y las restricciones de riego. Aunque los actuales niveles de la Cuenca Hidrográfica del Guadiana son altos, no se puede olvidar lo ocurrido en la campaña del 2022 cuando solo se pudieron plantar en la región 2.053 hectáreas, o en la de 2023 cuando se sembraron 13.140 has. La búsqueda de alternativas para un menor uso de agua en el cultivo, tanto a nivel de semillas como a nivel de modelos que no sean por inundación, sigue su curso.

Fitosanitarios

El segundo gran problema que limita al sector arrocero español, y parte del europeo, tiene que ver con las restricciones al uso de determinados productos fitosanitarios que sí están permitidos en los grandes países productores del sudeste asiático. Según ha denunciado **Cooperativas Agroalimentarias** ante el Ministerio de Agricultura, “la actual situación de desventaja competitiva, provocada por restricciones fitosanitarias no armonizadas entre los Estados miembros de la Unión Europea pero, también, en terceros países, pone en grave riesgo la viabilidad del cultivo en España, señala esta organización.

En la última década, el cultivo de arroz ha descendido más de un 24% a nivel europeo. Mientras aumentan las importaciones de arroz procedentes de terceros países, donde los requisitos fitosanitarios y laborales son mucho más laxos. Según **Félix Liviano**, presidente del sector del arroz de Cooperativas a nivel nacional y de la cooperativa extremeña CASAT, “las cooperativas están al límite. No se puede exigir una producción sostenible sin proporcionar herramientas eficaces para proteger los cultivos”.

Cooperativas solicitó al Ministerio de Agricultura, a través de las autoridades competentes de las regiones con producción de arroz, la autorización con carácter de urgencia para el uso excepcional

del herbicida AURA (Profoxidim 20%), un producto que sí ha sido permitido en países productores de arroz europeos, como Italia, Grecia y Portugal, como materia activa imprescindible contra las malas hierbas.

El tercer problema que amenaza a la rentabilidad del cultivo vía precios tiene que ver con la competencia desleal existente desde el sudeste asiático, especialmente desde Myanmar (antigua Birmania) y Camboya, grandes exportadoras de arroz a precios muy bajos. Las cifras hablan por sí solas: Birmania cuenta con una superficie de cultivo de arroz de 6,4 millones de hectáreas y produjo la pasada campaña 11,8 millones de toneladas. Sin limitaciones medioambientales ni controles laborales. España, el pasado año, sembró 81.000 hectáreas de cultivo y produjo 576.000 toneladas de arroz.

Organizaciones agrarias de la Comunidad Valenciana han denunciado recientemente la entrada vía el Puerto de Valencia de barcos con arroz importado desde Birmania con destino a la mayor empresa española del sector arrocero. El etiquetado final del producto no detallará su origen al ser transformado y envasado en España.

Mientras sigue el goteo de conversión de antiguas plantaciones de arroz en Extremadura en olivares superintensivo, la última cerca de Logrosán, en más de 300 hectáreas de terreno.

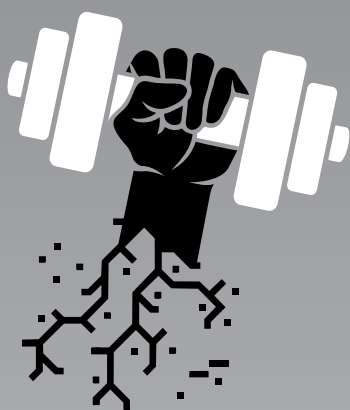


Bioestimulantes SIPCAM

Los entrenadores personales de tus cultivos



LANZA TUS CULTIVOS A LO MÁS ALTO



- Entrena a tus cultivos para resistir más.
- Alcanza el máximo rendimiento en tus cosechas.
- Máxima prevención de enfermedades y situaciones de estrés.
- Salud y resistencia para tus frutos.
- Nutrición sostenible para una mejor salud vegetal.

La campaña de cereal en Extremadura alcanzará las 218.000 hectáreas con un rendimiento medio de 4,6 toneladas/has



Foto: UPL

Aunque no tienen el foco tan presente como otros cultivos como el tomate para industria, el olivar o la fruta de hueso, los cereales sigue siendo un cultivo estratégico para el campo extremeño. Sobre todo en muchas comarcas donde el agua para riego no está presente. Según el reciente informe sectorial de **Agrifood** y **Agrobank** sobre la nueva campaña cerealista en España, dicho cultivo alcanzará las 218.600 hectáreas en Extremadura. La región es la sexta en hectáreas de cereal en España, que alcanzan los 5,6 millones de hectáreas a nivel nacional.

España es un importador neto de cereales, con un déficit estructural de la balanza comercial. La producción nacional no llega a cubrir las necesidades internas, en particular las de la industria de elaboración de piensos para consumo animal. Según el informe, existe una disminución paulatina de la superficie cerealista que responde, en parte, al crecimiento de cultivos leñosos como el almendro, el pistacho y el olivar intensivo, que ofrecen una mayor estabilidad de ingresos y un mayor valor añadido. En zonas como Castilla-La Mancha, Aragón o Andalucía, el cambio de uso del suelo agrícola está siendo especialmente significativo. Este fenómeno refleja una transformación estructural del modelo agrario español, donde los cereales, pierden peso relativo frente a otros cultivos más rentables o mejor

adaptados al cambio climático". Los cereales son el primer subsector de los cultivos herbáceos en España ocupando unos 5,6 millones de hectáreas en la actual campaña.

En la campaña actual, debido a las lluvias extraordinarias de marzo y abril en prácticamente todo el país, los rendimientos se han incrementado hasta una media de 4,52 toneladas/hectárea, con una producción de alrededor de 25,2 millones de toneladas, según previsiones de Cooperativas Agroalimentarias. Esta cosecha prevista supone un 15% más que la de la campaña pasada, y un 143% más que la de la campaña de 2023, extraordinariamente baja, en la que se alcanzaron apenas unos 10,38 millones de toneladas.

En Extremadura

En el caso de Extremadura, el informe de **Agrifood** y **Agrobank** destaca que el rendimiento medio previsto será de 4,61 toneladas/hectárea, mayor que la media de los años 2020 a 2024, donde alcanzó los 385 tn/has. La producción prevista en la región será de 1.006.680 toneladas, menos a la del año pasado donde alcanzó los 1,27 millones de toneladas. La media de las últimas cuatro campañas en la región no ha llegado a las 900.000 toneladas, lastrada por las campañas del 2022 y sobre todo del 2023.

La gran variabilidad de los precios del cereal en los grandes mercados interna-

cionales ha sido siempre un hándicap para los productores españoles y extremeños. En maíz los precios medios durante la presente campaña han sido unos 20 euros/tn más altos que los mundiales, alcanzando en junio los 220 euros/tn. Para el trigo blando, los precios medios, tanto en España como a nivel mundial, han estado durante la presente campaña por debajo de 250 euros/tn. En el mes de junio, el precio es de 203,6 euros/tn en Burgos y 226 euros/tn en Sevilla.

A nivel nacional la superficie media de cereal en las explotaciones que lo producen es de 24 hectáreas. No obstante, más de la mitad de la superficie total de cereales (56%), corresponde a explotaciones con una Superficie Agraria Útil (SAU) superior a las 100 ha, las cuales representan casi el 15% de total de explotaciones cerealistas, y en éstas, la superficie media de cereal es de casi 100 hectáreas. Las diferencias de rendimiento entre el regadío y el secano son también muy significativas.

Según estimaciones de **Cooperativas Agroalimentarias**, a nivel nacional el trigo blando alcanzará los 8,2 millones de toneladas, la cebada 10,1 millones de toneladas, el maíz 3,6 millones de toneladas, la avena 1,3 millones de toneladas, el trigo duro 732.800 toneladas, el centeno 314.00 toneladas, y el triticale y otros cereales 906.415 toneladas.



U10 PRO

A CUT ABOVE

El CFMOTO U10 PRO es el aliado perfecto para el trabajo agrícola: hasta 1.134 kg de remolque y 454 kg de carga útil, tracción 4x4, transmisión CVT de CFMOTO y control de descenso en pendientes. Incorpora diferentes modos de conducción y el exclusivo sistema VVT, que optimiza el par a bajas revoluciones y asegura un rendimiento constante. Todo con la fiabilidad y comodidad que el campo exige.

En el campo cada día cuenta.

Con el U10 PRO, tu esfuerzo tiene un compañero a la altura.



DISTRIBUIDOR OFICIAL ESPAÑA,
ANDORRA & CABO VERDE

Web: www.cf-moto.es

Tlf: 91 357 92 92

Mail: comercial@jetsmarivent.com



 [cfmoto.es](https://www.instagram.com/cfmoto.es)

 [cfmoto.es](https://www.tiktok.com/cfmoto.es)

 [cfmoto.es](https://www.facebook.com/cfmoto.es)

PVP: 19.995€*

*Precio correspondiente a la homologación de tractor.

JETS MARIVENT®

Extremadura ya riega el 28% de su superficie de cultivos, con olivar, viñedo, maíz y tomate de industria en cabeza



En Extremadura se ha regado en 2024 un 6,54% de su superficie geográfica o lo que es lo mismo el 28,02% de la superficie cultivada, según los datos del “Análisis de los Regadíos Españoles Año 2024” de la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos (ESYRCE). En la última década, la superficie regada por riego localizado en la Comunidad Autónoma de Extremadura ha superado a la regada por gravedad. Gravedad y localizado representan el 89,92% de la superficie regada en Extremadura mientras que el de aspersión y automotriz lo hacen en un 6,70% y 3,38% respectivamente.

Extremadura es junto con Andalucía, las únicas Comunidades Autónomas en la que ha aumentado el riego por gravedad en 2024, lo que se justifica por el aumento de la superficie del cultivo de arroz. La región es la sexta en superficie de riego a nivel nacional, ranking que lideran Andalucía, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Aragón y Comunidad Valenciana.

Riego localizado

La superficie de riego ha aumentado en Extremadura desde las 259.080 hectáreas en el año 2010 a las 272.407 has del año pasado. En estos años, queda claro el fuer-

te aumento del riego localizado al crecer en estos años un 25% desde los 112.871 has a las 186.218 has actuales. Y el menor peso del riego por gravedad, que han caído desde 2010 un 28%, al caer desde las 98.474 has a 58.727 has.

Las modalidades de riego motriz en Extremadura presentan un leve descenso en el tiempo con pequeñas variaciones interanuales. Son utilizados fundamentalmente en maíz, praderas polifitas y tabaco. El riego por gravedad va descendiendo progresivamente habiendo perdido cerca de la mitad de superficie en la última década. Únicamente el riego localizado presenta una clara tendencia ascendente con un aumento promedio desde 2014 del 25,54% debido fundamentalmente a su implantación en las nuevas plantaciones de olivar, almendro y pistacho.

Los cultivos de maíz, praderas polifitas y tomate de industria presentan prácticamente toda su superficie regada. En la presente campaña el arroz es el séptimo cultivo más regado en Extremadura, tras recuperarse de las campañas de sequía anteriores. Olivar y viñedo, que ocupan el primer y segundo puesto respectivamente en superficie regada, solo lo hacen en una pequeña fracción de su superficie total, 25,59% en el primero de ellos y 37,43%

en el segundo. Dado el aumento de superficie de los frutales de fruto seco, el almendro es ya el quinto cultivo en importancia de riego en Extremadura, con el 86,38% de su superficie regada.

Principales cultivos

En cuanto a los principales cultivos de riego en la región destaca en primer lugar el olivar con 76.926 has, seguido del viñedo con 30.350 has, el maíz con 27.426 has, tomate para industria con 24.885 has, praderas con 23.70 has, almendro con 21.580 has y 17.453 de arroz.

Hay que tener en cuenta que siguen su curso los proyectos de Monterrubio de la Serena y el de Tierras de Barras, además de alguno más en el norte de Cáceres y en la zona de Valdecañas, en diferentes grados de tramitación administrativa y de financiación.

Según ESYRCE, el total de la superficie regada en España en 2024 se cifra en 3.730.934 ha, aumentando por tanto un 0,45% respecto a 2023 (3.713.936 ha), aunque sigue por debajo de la superficie de regadío en 2022 (3.771.107 ha). El sistema localizado ya supone 2,18 millones de hectáreas, el 58,8% del total, mientras el de gravedad se queda en 714.998 has, el 19% del total.

NO TE LA JUEGUES

Confía en syngenta®



syngenta®

Escanea este QR para
conocer nuestras soluciones
para el olivar



Extremadura lidera el cultivo de soja en España, en auge por la demanda de bebidas vegetales y comida vegana



El cultivo de soja en España apenas superaba las 2.000 hectáreas en conjunto hasta hace pocos años. Sin embargo, el gran auge en el mercado de las bebidas, leches vegetales, aceite y harina de soja y proteínas de alto valor añadido -junto a las de avena o almendra- ha relanzado el interés por muchos agricultores a probar con esta leguminosa que tiene su origen en Asia Oriental. De hecho, Extremadura es la mayor productora nacional con unas 1.300 hectáreas de cultivo en el año 2024 según datos de ESYRCE (Ministerio de Agricultura). Castilla y León y Aragón son las otras dos regiones que más interés y crecimiento en el cultivo de soja están teniendo en España.

España es una gran importadora de soja en la actualidad para abastecer la demanda de grandes grupos de alimentación y bebidas. Y gran parte de la soja que entra en nuestro país es transgénica, aprobadas por la propia Unión Europea. Grandes fabricantes de bebidas y leches con soja como **Grupo Pascual** han apostado fuerte por la soja local no transgénica disparando el interés en su cultivo en Castilla y León, donde las elaboran. El consumo de bebidas y leche de soja está creciendo a ritmos del 6% anual, muy por encima del de otras bebidas, y orientándose para todo tipo de públicos, tanto

joven como adulto. Grupo Pascual compra la soja y avena actualmente a unos 250 productores repartidos por Extremadura, Castilla y León, Navarra, País Vasco, Aragón y Cataluña.

La soja también está muy presente en muchas preparaciones y productos ya elaborados de cocina vegana, un segmento de mercado también muy en auge entre la población joven. Hay que tener en cuenta que la soja es el mayor aporte de proteína vegetal existente. Es una leguminosa con un alto valor nutricional. Su grano tras ser procesado aporta un 9 % en fibra, un 40 % en proteína, un 20 % en lípidos, un 30 % en carbohidratos, un 8,5 % en agua y un 5 % en cenizas

Demanda garantizada

Desde el punto de vista del agricultor, al estar la demanda en el mercado nacional garantizada y haber mantenido precios estables, el cultivo de la soja también se presenta como una alternativa interesante para regadío. El rendimiento de la soja por hectárea puede llegar a variar entre los 2.500 y los 4.000 kilos, dependiendo de muchos factores, entre ellos si es cultivo principal o secundario, y también del tipo de suelos. Otra de sus ventajas es que fija nitrógeno al suelo, lo que le convierte en un cultivo "bien visto" dentro de la PAC.

Según datos de la FAO, la producción mundial de soja alcanza los 350 millones de toneladas. Durante muchas décadas, Estados Unidos fue el mayor productor mundial Argentina, Paragua y Uruguay son también grandes productores y exportadores mundiales. En mercados como norteamericano la producción de aceites de soja ya supera los 10 millones de toneladas métricas cada campaña.

Tipo de suelo

Desde el punto de vista agronómico, según **RKD**, la soja es "una planta herbácea de cultivo anual, que va desde la primavera hasta el verano, y cuenta con un extraordinario ciclo vegetativo de tres a siete meses, que comprende de 40 a 100 cm de extensión. La temperatura adecuada para un óptimo crecimiento de la soja es como mínimo 20 °C, y como máximo los 30 °C, si todo el cultivo se puede mantener en este máximo sería lo ideal. Si por el contrario la temperatura es inferior a los 10 °C el crecimiento vegetativo de la soja será totalmente nulo. Sobrepasar los 40 °C también trae efectos adversos. La leguminosa no es muy exigente en suelos ricos en nutrientes, así que puede realizarse en terrenos poco fertilizados. Para que la siembra de soja tenga éxito y buen rendimiento el suelo deberá ser neutro y ligeramente ácido- El pH exigido es de 6".



+13%
EFICACIA
DE DERRIBO

NO
PROVOCA
DEFOLIACIÓN
EN EL OLIVO

-35%
TIEMPOS DE
RECOLECCIÓN



- AUMENTA EL BENEFICIO ECONÓMICO DE TU OLIVAR
- MINIMIZA LOS DAÑOS CAUSADOS AL OLIVO DURANTE LAS LABORES DE RECOLECCIÓN



www.lainco.com



lainco
PROTECTING LIFE SINCE 1934

La venta de Líder Aliment a la catalana Fragadis abre nuevas oportunidades a las empresas extremeñas de alimentación en el Arco Mediterráneo



Fotos: Líder Aliment (Spar)



La principal empresa extremeña del sector de la distribución alimentaria, Líder Aliment (Spar y Al Lado) ha pasado a manos de la empresa catalana Fragadis, con sede en La Canonja (Tarragona), para crear la mayor licenciataria del mercado español de las enseñas Spar y Eurospar con más 420 tiendas y que se acercará a los 700 millones de euros en ventas en este año 2025.

Con esta compra, Fragadis contará con más de 250.000 metros cuadrados de superficie de venta entre tiendas propias y de franquiciados, un modelo muy extendido por Líder Aliment en Extremadura. En el último año, los beneficios de Fragadis triplicaron a los de la empresa extremeña. Líder Aliment era una de las tres mayores cadenas de distribución alimentaria de Extremadura por superficie de venta al público, por detrás de DIA y por delante de Mercadona.

Fragadis cuenta con una red de 220 supermercados (186 establecimientos Spar y Eurospar, y 31 supermercados Economy Cash) ubicados principalmente en Cataluña (Tarragona, Lleida y Sur de Barcelona), la Comunidad Valenciana y Aragón. Mientras que Líder Aliment, concentra su red de 200 tiendas sobre todo en Extremadura y Andalucía Oriental (Sevilla, Huelva y Cádiz). Líder Aliment,

desde hace más de 20 años, cuenta con dos plataformas logísticas en el Polígono de Los Caños de Zafra (Badajoz) de más de 25.000 metros cuadrados.

La operación abre nuevas oportunidades a las empresas y cooperativas extremeñas de alimentación en un mercado de gran dinamismo como el del Arco Mediterráneo, principalmente Cataluña y Comunidad Valenciana.

Dirección

Tras la compra de la empresa extremeña, sus responsables actuales (Óscar Marín y Francisco Peces) continuarán dirigiendo el negocio en Extremadura y Andalucía, ya bajo el paraguas de Fragadis, en coordinación con el director general de esta última, Óscar Planas. Manteniéndose los planes de expansión que Líder Aliment tenía especialmente en la comunidad andaluza. La cadena extremeña también había anunciado su entrada en el mercado castellano-manchego, en provincias limítrofes con Extremadura como Toledo o Ciudad Real. Ambas compañías se integran en la central de compras Euromadi. En los últimos años, Fragadis no ha parado de crecer vía compras, aunque todas ellas en Cataluña y el arco mediterráneo. En 2014 compró 57 tiendas de Miquel Alimentació en la Comunidad Valenciana;

en 2018 compró 58 supermercados de la alicantina Sucesores de Pedro Soriano Buform y ya en el 2024 integró a 30 supermercados de la enseña Ecomy Cash del grupo Kuups Design International en varias provincias de la Comunidad Valenciana, Murcia y Albacete. La presencia de Líder Aliment en la Comunidad Valenciana alcanza ya los 90 supermercados y casi 100.000 metros cuadrados de superficie de venta.

La compra de Líder Aliment supone un salto cualitativo en la estrategia del grupo al estar su sede central a más de 900 kilómetros de la mayoría de sus tiendas en Extremadura y Andalucía. La presencia de Líder Aliment en Andalucía ha sido también clave en la operación.

En la operación, Líder Aliment ha contado con el asesoramiento financiero de Arcano, de Pinsent Masons como asesor legal y de Tagus como asesor fiscal. Mintras, la Guard Advocats ha actuado como asesor legal y Albacar Assessors como asesor fiscal de Fragadis.

A partir de ahora, será la cacereña Tambo-con seis supermercados en la capital cacereña, dos Hipercash en Casar de Cáceres y Miajadas, y una tienda de alimentos congelados, Ártico- la empresa de distribución extremeña con sede social y fiscal en la región de mayor peso.

Tu esfuerzo en manos expertas →

Cuenta con la ayuda de
nuestros **especialistas
agro**, que te ofrecerán las
soluciones que necesitas
para **digitalizar tu negocio
hortícola**.

Innovación | Sostenibilidad | Especialistas



Infórmate en
bancosantander.es
o en nuestras oficinas

Es el momento



Extremadura concentra el 57% del cultivo de la higuera en España con 12.822 hectáreas

También lidera la investigación y formación en el cultivo con proyectos como **GO Higos**, **Agrofig** o **Innofig**



En los primeros días de agosto comienza el ir y venir de remolques cargados con cajas o sacos de higos secos para descogerse o acabar de ser secados en varios municipios de la región, como Almoharín, Guareña, Arroyomolinos de Montánchez, Valdemorales, Montánchez, Valdefuentes, Salvaleón, Higuera de Vargas, Barcarrota, Salvatierra de los Barros, Cristina, Monesterio, o en el Jerte y La Vera también. Un producto con creciente demanda en el mercado español e internacional, tanto como higo seco o como bombón de higo o en barritas energéticas, gracias especialmente a sus cualidades saludables en fibra, minerales y vitaminas, y a sus posibilidades gastronómicas.

Con dos variedades principales como la Calabacita y la Cuello Dama en blanco. La región cuenta con la mayor cooperativa productora de higos secos en España, Regadhigos en Almoharín (Cáceres) y otras también con gran actividad en el sector como la Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte o la de San Pedro en Guareña. Y con importantes empresas productoras de bombón de higos y otras presentaciones como barritas energéticas o pan de higo.

La estabilidad en los precios en origen del higo seco en las últimas campañas para el productor, sobre todo en relación a otras producciones de fruta o incluso de frutos secos, ha despertado el interés de más empresas y productores particulares.

El higo seco es uno

de los productos de los que Extremadura puede presumir de ser la mayor productora nacional y europea, tanto en volumen como en extensión de cultivo. Cada vez con más presencia del riego en sus plantaciones, algo poco habitual hasta hace menos de una década, en busca de mayor estabilidad de la producción ante las primavera y veranos cada vez más calurosos y mayor calibres y peso del fruto.

Según los últimos datos de ESYRCE, la Encuesta de Superficies y Cultivos del Ministerio de Agricultura, referidas al año 2024, la región extremeña cuenta con una superficie de 12.822 hectáreas de higuera, de las que 10.246 has estarían en secano y 2.576 has en regadío. A nivel nacional, el cultivo de higuera alcanza ya las 22.240 hectáreas de cultivo, de las que 17.911 estarían en secano y 4.376 has en regadío.

Lider nacional

Las cifras de ESYRCE muestran como Extremadura concentra el 57% de la superficie del cultivo de higuera en España, y del 58% en el caso de las higuera en regadío. El resto de regiones productoras de higos en España está muy lejos en superficie. La segunda en extensión sería Baleares, con 2.816 has, pero con pequeñas explotaciones muy diseminadas. Andalucía sería la tercera región productora con 2.539, con algunos municipios

destacados en Málaga y Jaén. Castilla-La Mancha con 1.605 has, sobre todo en la zona de Cebolla y Montearagón en la provincia de Toledo, seguida de Cataluña, Aragón y Castilla y León. Esta última en la provincia de Ávila, por Candeleda, tanto en seco como en fresco.

El protagonismo de Extremadura en la producción de higos también se ha trasladado en los últimos años al ámbito de la investigación sobre el cultivo y su procesamiento. Así por ejemplo, CICYTEX está participando actualmente en un proyecto internacional -AGROFIG- para fomentar los beneficios de la agrosilvicultura mediante el cultivo de la higuera.

Mientras Extremadura sigue liderando el Grupo Operativo GO HIGOS, coordinado por Adismonta y con la presencia de CICYTEX y UEX, para la "Aplicación de Estrategias Innovadoras en el sector del higo seco español para una máxima calidad higiénico sanitaria", que está desarrollando en los últimos meses completos Talleres/Workshop dirigidos a productores y empresas y cooperativas del sector. La financiación de las ayudas recogidas en el Grupo Operativo GO Higos se realizarán en un 80% con cargo al FEADER y en un 20% con cargo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Montante total de la ayuda: 517.899,12 de euros.



Cofinanciado por la Unión Europea



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Más información en <https://gohigos.es/> y en www.higosandfigs.com

pepton[®] 85/16 *instant*

*Estimulante biológico de gran
valor nutritivo y alta concentración*



85%
aminoácidos
totales

16%
AA libres

N org
12%

5%
K₂O

2.000^{ppm}
hierro
hémico

La formulación de Pepton 85/16[®] es alta en potasio,
hierro y aminoácidos libres 100% L-levógiros
totalmente asimilables para la planta.

MÁS INFORMACIÓN

APCagro.com | +34 938 615 060 | info@apc-europe.com

APC
Agro

La pérdida del impacto ambiental de Ibérica Sugar en Mérida y la crisis de precios del azúcar alejan el cultivo de remolacha

Fotos: ASAJA Castilla y León



Con pocas semanas se diferencia se han producido en España dos hechos relacionados con el sector del azúcar y el cultivo de remolacha que tienen cierta relación. Por un lado, el pasado cinco de junio, el Diario Oficial de Extremadura declaraba la pérdida de vigencia de la Resolución de 7 de diciembre de 2017 por la que se formulaba declaración de impacto ambiental del proyecto de planta de procesamiento de remolacha azucarera para la elaboración de azúcar refinado, en el término municipal de Mérida.

El proyecto, promovido en un principio por **Hassa Jamal Majid Al Ghurair**, logró la declaración de impacto ambiental positiva en diciembre del 2017. Posteriormente, en mayo de 2018, el proyecto fue transferido a la mercantil **Ibérica Sugar Company**, con sede en la capital extremeña. Y fue en abril del 2025 cuando la declaración perdió su vigencia, al no haberse iniciado las obras previstas en el Polígono Expansión Mérida en el plazo previsto.

Hay que recordar que el proyecto azucarero en Mérida habría levantado grandes expectativas sobre la vuelta del cultivo de la remolacha a Extremadura. Algunas organizaciones agrarias, y la propia empresa promotora, hablaron incluso de una necesidad de cultivo del entorno de las 30.000 hectáreas entre Extremadura y el Alentejo de Portugal.

En esas mismas semanas, se conocía que el grupo británico **AB Sugar** propietario de **Azucarera** tenía previsto el cierre su planta industrial azucarera de La Bañeza en León, una de las más importantes en capacidad de producción de España con más de 200 empleados. Este municipio leonés es uno de los que más hectáreas de cultivo de remolacha tiene en España, en torno a las 6.000. Además, **Azucarera** dejar de molturar remolacha en su planta de Miranda de Ebro.

En España actualmente hay cinco plantas industriales de azúcar operativas: cuatro de ellas están ubicadas en Castilla y León (La Bañeza, Toro, Miranda de Ebro y Olmedo), y una en Andalucía (Jerez de la Frontera). La empresa **Azucarera** gestiona las fábricas de La Bañeza, Toro y Jerez, mientras la cooperativa ACOR la fábrica de Olmedo. Ahora solo quedarán cuatro industrias.

Precios bajos

El sector azucarero se enfrenta a grandes interrogantes que comienzan con la pérdida de rentabilidad por hectárea en campo y que tienen que ver mucho con la fuerte caída del consumo a nivel europeo y mundial. Los productores españoles no pueden competir con los costes de producción de los grandes gigantes mundiales como Brasil, Tailandia e India. En Europa, el precio medio del azúcar descendió al entorno de

los 550 euros por tonelada a primeros de 2025. Un año antes, la tonelada cotizaba en el entorno de los 850 euros.

Ante este panorama, las grandes industrias del sector en Europa están recogiendo velas y centrándose sobre todo en las actividades del refinado. El mejor ejemplo de la crisis del sector azucarero lo encontramos en Castilla y León, principal región productora de remolacha de España con el 80% del total. Si en el año 2021 se plantaron en la región 31.800 hectáreas destinadas al cultivo de remolacha azucarera, en 2023 la cifra se redujo a 24.480 y en la actual campaña se han quedado en 18.000 hectáreas.

El cierre de la planta de La Bañeza y la reducción de hectáreas sembradas ponen en peligro también los fondos de la PAC para el sector remolachero, de 60 millones de euros, claves ante la fuerte competencia exterior.

El cultivo de remolacha estuvo presente en Extremadura en los primeros años de la década de los 70 del siglo pasado y el año 1997. Mientras estuvo activa la planta azucarera de La Garrovilla propiedad de la antigua Ebro, hoy **AB Sugar**. Extremadura llegó a cultivar hasta 6.000 hectáreas de remolacha entre varias localidades pacenses como La Garrovilla, Montijo, Mérida, Puebla de la Calzada o Villagonzalo. Desde la campaña del 97/98 no se ha vuelto a cultivar remolacha en la región.

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

La entidad se encuentra adherida al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito Español. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado Fondo es de 100.000 euros por depositante.



Agricultor TE TRAE CUENTA

Cuenta Autónomo Agro

La cuenta online perfecta para tu gestión profesional y personal

**0€ TIN 0%
TAE 0%⁽¹⁾**

Siempre que operes desde internet o por canales alternativos a la oficina.



Sin comisiones de emisión en tu tarjeta de Crédito Mastercard Professional



Sin comisiones por transferencias y traspasos online estándar en euros dentro del EEE



Y si eres uno de los 2.500 primeros en domiciliar tu recibo de autónomo, recibe una bonificación de hasta 500 €⁽²⁾

Banca a Distancia
www.gcc.es



(1) La comisión de mantenimiento de aplicación al contrato de depósito a la vista de referencia podrá resultar bonificada y ser de 0,00 euros en el periodo de liquidación de la comisión, que se trate, si se cumplen de forma conjunta y simultánea durante los 12 primeros meses, estas DOS condiciones: a) Que, durante el periodo de liquidación, los siguientes movimientos de efectivo de la cuenta: ingresos por caja/ventanilla, reintegros por caja/ventanilla, pago de recibos no domiciliados, y pago de tributos, se realicen a través de los Canales Alternativos (Banca Electrónica, Banca Telefónica, app, Cajero o Gestor Remoto), y no a través de una sucursal. En el caso de que se realicen dichos movimientos de efectivo a través de sucursal en el periodo de liquidación, implicará la pérdida de la bonificación en el periodo de devengo donde se produzca el incumplimiento, y la comisión de mantenimiento aplicable en dicho periodo será la pactada en el contrato. b) Que la cuenta mantenga un saldo medio igual o superior a 1.000,00 EUR, en el mes natural anterior a la fecha de liquidación indicada en las condiciones particulares del contrato. A partir del mes 13, para que la comisión de mantenimiento resulte bonificada y sea de 0,00 euros en el periodo de liquidación de la comisión debe cumplir las condiciones a) y b) anteriores, además de c) Domiciliación ininterrumpida del recibo mensual de Cotización a la Seguridad Social de Autónomos del titular, en la propia cuenta o en otra cuenta abierta en la Entidad en la que el cliente también figure como titular.

(2) Válido para los 2.500 primeros clientes que domicilian por primera vez su recibo de autónomo en la Entidad y lo mantienen durante al menos 36 meses. Bonificación de 250 € para recibos de autónomos de importes entre 270 € y 349 €, bonificación de 350 € para importes entre 350 € y 449 € bonificación de 500 € para importes superiores a 450 €.

El precio medio de la tierra agraria en Extremadura es un 40% más barato por hectárea que la media española



Arrozales en las Vegas del Guadiana

En 2024 se situó en 6.080 euros/has, aunque sube por encima de los 24.000 en arroz y fruta, y de los 22.000 en olivar de riego

La Comunidad de Extremadura sigue manteniendo uno de los precios medios de la tierra agraria más bajos de toda España, según el nuevo informe de los Precios de la Tierra en España publicados por el Ministerio de Agricultura. La región es la cuarta de España con el precio más bajo, con 6.080 euros la hectárea. Solo más alto que el de Castilla y León, Aragón y Cantabria. El precio en Extremadura 2024 creció un 2,5% en relación a los del año 2023, cuando fue de 5.906 euros/has. En el año 2020 el precio medio fue de 5.422 euros/has en la región. Extremadura cuenta con una superficie de 2,7 millones de hectáreas de terreno, el 11,6% del total nacional.

El precio medio en España se sitúa en 10.248 euros por hectárea, lo que supone un aumento del 2,8 %. Este dato consolida la tendencia creciente de los últimos años, con una variación acumulada del 13,8 % desde 2020. Centrándonos en los resultados del último año, el precio medio de la tierra para uso agrario en España aumentó en 281 €/ha, desde los 9.967 €/ha en 2023, hasta los 10.248 €/ha en 2024. El precio medio ascendió en 14 agrupaciones de cultivos y aprovechamientos y descendió en otras 4 de las 18 clases de cultivos y aprovechamientos considerados.

El año pasado subieron los precios de la tierra en 14 de las 17 Comunidades Autónomas. Destacan las subidas del precio de

la tierra en Illes Balears (+7,9 %) y en Galicia (+4,2 %). La repercusión positiva más importante correspondió a las tierras de Andalucía (+1,1) y la única negativa a Cantabria (-0,1).

Secano y riego

La diferencia de los precios medios sigue siendo muy significativas en primer lugar entre el secano y el regadío, y entre diferentes cultivos. En el caso de Extremadura, destaca la fuerte diferencia entre los precios de las tierras arables en regadío (25.745 euros/ha) con las de secano (5.764 euros/ha). Al igual que entre las de olivar de regadío (21.992 euros/ha) y las de secano (7.827 euros/ha). El precio de la tierra de pastizal sigue siendo la más baja en la región con un precio medio de 3.593 euros/ha. Al contrario que la de dos de los cultivos con el precio medio más

alto: la de arrozales con 24.783 euros/ha y la de fruta de hueso en riego con 24.243 euros/ha. En España el precio de la hectárea de tierra de cultivo más caro sigue siendo de largo la del platanero en Canarias, que alcanza los 281.808 euros/ha.

En 2024, el precio medio nacional de la tierra de arrozal ascendió (+5,1 %), ya que subieron los precios de la tierra de esa categoría en todas las Comunidades Autónomas. Destacan las subidas en Cataluña (+9,1 %) y en Extremadura (+6 %), segunda y tercera mayores regiones productoras de ese cultivo.

En 2024, el precio medio nacional de tierra de frutal carnosos regadío ascendió (+3,1 %), ya que subieron los precios de la tierra de esa categoría en gran parte de las Comunidades Autónomas. Destacan las subidas en la Comunidad Autónoma de Andalucía (+14,6 %) y en Extremadura (+8).

Uno de los datos más llamativos del Informe de los Precios de la Tierra del año 2024 tiene que ver con el viñedo a nivel nacional que evidencia los serios problemas de rentabilidad que está atravesando este cultivo ante el descenso del consumo de vinos tintos. En 2024, el precio medio nacional de la tierra destinada a viñedo de regadío descendió (-5,7 %). Destacan las bajadas en Extremadura (-17,3 %) y en la Comunidad de Castilla y León (-11,4 %). El precio de la hectárea en regadío en la región fue de 18.793 euros/has mientras que en secano fue de 12.992 euros.





ALMENDRO EN SETO

UN CULTIVO SOSTENIBLE

— LA INNOVACIÓN ESTÁ EN NUESTRA NATURALEZA —

En Agromillora, líderes en el modelo en seto de olivar y almendro, transformamos innovación en rentabilidad.

Estamos a la vanguardia para dar respuesta a las nuevas tendencias del sector agrícola internacional, desarrollando sistemas de cultivo que multiplican la productividad y abren nuevas oportunidades de inversión para una agricultura más eficiente, profesional y sostenible.



Para más información
consulta nuestra página web



Las ayudas de la PAC llegan a 2,7 millones de hectáreas en Extremadura, con olivar, cereales y pastos en cabeza



El FEGA ha presentado los resultados de la última campaña de las ayudas de la PAC, la de del año 2025, segmentada tanto por hectáreas de cultivos como por tipos de ayudas y por comunidades autónomas. Una radiografía actualizada de la realidad agrícola española donde Extremadura destaca por número de perceptores -la cuarta región del país- como por hectáreas de cultivos cubiertas. Según los datos del FEGA, en el año 2025 se han presentado en Extremadura un total de 43.097 solicitudes de la PAC, de un total de 582.085 en toda España. Dichas solicitudes abarcan un total de 2,78 millones de hectáreas en el caso de Extremadura y 22,06 millones de hectáreas en toda España. Extremadura es la cuarta de España en número de solicitudes y la cuarta también en hectáreas cubiertas por las ayudas de la PAC.

En cuanto a los cultivos que cuentan con cobertura en las solicitudes de la PAC en la región, los pastos permanentes con 1,71 millones de hectáreas serían los más importantes, seguidos de 226.699 hectáreas de olivar, los barbechos con 143.703 y pastos temporales con 136.348 hectáreas. Los cereales también tienen una posición clave entre las ayudas de la PAC con 78.933 hectáreas de trigo blanco, avena con 66.709 y cebada con 52.578 hectáreas.

Otros cultivos importantes entre las ayu-

das de la PAC destacan el viñedo con 66.894 has, maíz con 27.852 has, frutos secos con 27.850 has, frutales con 26.830 has, tomate para industria con 24.566 has, arroz con 20.856 has y tabaco con 6.438 has.

En total, las hectáreas de secano que abarcan las ayudas de la PAC llegan a las 2,51 millones de hectáreas y las de regadío llegan a 251.271 hectáreas.

Hectáreas declaradas

A nivel nacional, las ayudas PAC llegaron a 582.085 agricultores y ganaderos para 2025, tercera campaña en la que se aplica el Plan Estratégico Nacional 2023-2027. Estas solicitudes comprenden cerca de 22,1 millones de hectáreas declaradas, ligeramente inferiores en un 0,5% a las de la campaña anterior 2024, según el Ministerio de Agricultura.

Según el informe del FEGA, el número de explotaciones agrarias que solicitan las ayudas mantiene la tendencia a la baja de los últimos años, con un descenso del 2,7% en la campaña PAC 2025 con respecto a la precedente. La dinámica de los últimos años es que haya menos explotaciones solicitantes, pero las explotaciones son de mayor dimensión.

El importe total de las ayudas directas para la campaña PAC 2025 asciende a unos 4.889 millones de euros, que las Comunidades Autónomas podrán abonar en forma

de anticipos a partir del 16 de octubre, y que serán pagados en su práctica totalidad a más tardar el 30 de junio del próximo año 2026.

De las solicitudes de la PAC, la gran mayoría incluye al menos una ayuda directa de las recogidas en el Plan Estratégico Nacional 2023-27 (PEPAC): la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad y sus pagos complementarios (redistributivo y joven agricultor y agricultora), los ecorregímenes y las ayudas asociadas.

Conforme a los datos comunicados por las CC.AA. al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), el 81% de los agricultores y ganaderos solicitantes de la ayuda básica a la renta ha pedido algún ecorregímen, dos puntos más que en la campaña de 2024.

En términos de superficie, se han solicitado ecorregímenes para 19,2 millones de hectáreas, lo que representa el 88% de la superficie total declarada en la Solicitud Única para la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (ABRS). Esta superficie es muy similar a la solicitada en la campaña 2024.

En cuanto a las ayudas asociadas, que se conceden vinculadas a una determinada producción, la superficie solicitada se ha incrementado en el caso del arroz, debido a la mayor disponibilidad de agua para riego que ha elevado las siembras, y también en de los frutos secos.



WELGRO POST



Porque el cuidado de tu cultivo no acaba en la cosecha...



COMERCIAL QUÍMICA MASSÓ, S.A.

C/ Viladomat, 321, 5a planta 08029 Barcelona Tel. 934 952 500
E-mail: masso@cqqmasso.com www.massoagro.com

Más Massó Agro en:



Puerto de Huelva, nodo logístico integral para el sector agroalimentario extremeño



Muelle Sur Puerto de Huelva



Muelle Sur Logística Frío APH

El Puerto de Huelva, con un movimiento de tráfico portuario total de más de 31 millones de toneladas en el ejercicio 2024 y un aumento del 3,4% respecto a 2023, se ha situado por encima de la media nacional. Este crecimiento se ha debido a la estrategia de diversificación y apertura de nuevos mercados, lo que ha permitido la consolidación del tráfico de contenedores y del ro-ro, que continúan con tendencias positivas durante el primer semestre de 2025 con subidas de un 51,61% y un 10,35%, respectivamente. Estas cifras son fruto del esfuerzo inversor que el Puerto de Huelva ha llevado a cabo en los últimos años, con el Muelle Sur como punta de lanza en su apuesta por la diversificación de tráfico y especialización en mercancía a temperatura controlada. El presidente del Puerto de Huelva, **Alberto Santana**, ha asegurado que “desde el Puerto de Huelva pretendemos que las empresas exportadoras extremeñas puedan aprovechar la conectividad marítima y terrestre de nuestro puerto, así como la logística del frío para dar salida a sus exportaciones desde el Muelle Sur, debido a la proximidad de nuestra provincia con Extremadura y a los avances en materia de infraestructura y conectividad, que estamos experimentando”.

Terminal de contenedores

Este muelle dispone de una línea de atraque de 1.275 metros, donde cuenta con

una terminal de contenedores de 58.000 metros cuadrados, gestionada por la compañía **Yilport Huelva**. Este espacio será ampliado en el presente año con 77.000 metros cuadrados adicionales para dar cabida a la creciente demanda de este tipo de tráfico. Asimismo, existen previsiones de expansión para el patio de contenedores en los próximos años hasta alcanzar 250.000 metros cuadrados.

Además, el Muelle Sur acoge una zona de 55.000 metros cuadrados dedicada al tráfico rodado, dotada con una rampa roro de dos atraques, a la que se acaba de sumar otra con las mismas características, permitiendo operar cuatro buques a la vez, lo que conlleva adaptar la capacidad roro del Puerto de Huelva a las necesidades que el mercado demanda.

Por otro lado, el Muelle Sur cuenta con una terminal ferroviaria con dos vías de 750 metros, que también se encuentra actualmente en proceso de ampliación. De esta forma, se está construyendo una tercera vía que se dedicará al servicio de Autopistas Ferroviarias, con el tráfico de mercancía reefer como líder en la apuesta por la extensión logística del Puerto de Huelva hacia el interior.

Además, en el “corazón” operativo del Muelle Sur se encuentra el Hub Logístico de Frío, situado junto a las instalaciones del Puesto de Control Fronterizo, además de dar servicio al contenedor, el tráfico rodado y la mercancía general convencio-

nal. Estas instalaciones, operadas por **Frigoríficos Portuarios del Sur**, aprovechan el frío residual inherente a los procesos de regasificación de Enagás. Así, se abastecen de frío de forma sostenible, permitiendo una reducción considerable de la huella de carbono a sus clientes.

Estas instalaciones frigoríficas, con una capacidad de almacenamiento de 180.000 metros cúbicos (24.000 posiciones para congelado y 2.000 para refrigerado), cuentan con silo autoportante automatizado de 5.000 metros cuadrados de superficie y 32 metros de altura, configurándose como una de las instalaciones especializadas en frío portuario más importantes en capacidad de almacenamiento, innovación tecnológica, digitalización y eficiencia energética de Europa.

Con todo ello, el Puerto de Huelva se configura como un nodo logístico integral para la mercancía a temperatura controlada que, con unas modernas instalaciones y servicios avanzados, cuenta con una alta eficiencia operativa en la gestión logística de mercancías reefers, ofreciendo a los stakeholders de las cadenas de frío, una mayor fiabilidad a un menor coste.

El Puerto de Huelva junto a la **Asociación Española de Transporte**, organizarán el próximo día 20 de noviembre en Las Cocheras del Puerto de Huelva, las ‘Primeras Jornadas de Logística Agrolimentaria’.

¿Quieres probar?

SERIE *Nueva*

Demo Agricultura de Precisión



JOHN DEERE

*Solicita aquí:
tu demo*

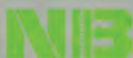


www.trivium-agro.com

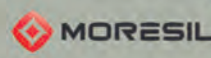
*asesoramiento personalizado,
maquinaria varia y de ocasión,
alquiler, posventa, taller...*



KRAMER



Rivulis



Tus Concesionarios **TRIVIUM**

Antequera - Badajoz - Campillos - Ciudad Real- Córdoba - Don Benito - Fuente de Cantos
Huelva - Llerena - LosPalacios y Vfca.-Lucena - Jerez de la Fra.- Malpartida de Cáceres
Manzanares - Montijo - Olías del Rey - Osuna - Palma del Río - Plasencia - Pozoblanco
Salteras -Talavera de la Reina -Torredonjimeno - Úbeda - Valdepeñas

O OTOÑO 2025 AÑO XXIX LIVAR DE EXTREMADURA

LA NUEVA CAMPAÑA APUNTA A LAS 80.000 TN DE ACEITE SI ACOMPAÑAN LAS LLUVIAS DE OTOÑO



La nueva campaña oleícola 25/26 ya ha comenzado oficialmente desde el pasado 1 de octubre con similares interrogantes a los de anteriores campañas, tanto en precios en origen como en la producción prevista. Lo que se acercaba en España y Extremadura como una de las mayores campañas en años con el paso de los meses se ha ido ajustando debido a diferentes factores como un verano muy caluroso, la falta de lluvias en septiembre y problemas sanitarios como por ejemplo el Prays en Extremadura. Más aceituna en los olivos que el año pasado pero más arrugada y con menores rendimientos iniciales a

comienzo de campaña. En la campaña 2024/2025 hay que recordar que la producción en la región fue de 77.877 toneladas de aceite, de las que 70.650 tn de la provincia de Badajoz. En la 23/24 fueron 68.680 tn en la región.

Según **Alfonso Montaña**, oleólogo de CTAEX, aseguraba a finales de septiembre que “presumía hace meses de campaña récord, pero entre el prays y ahora que no llueve veo la situación más complicada. Hay más aceituna que el año pasado pero necesitan el agua para sintetizar el aceite. Los rendimientos que estoy viendo son bajos, con aceitunas arrugadas. Todo dependerá de las lluvias

de las próximas semanas, en cantidad. Lo que sí creo es que toca un año por encima de la media, no se si por 80.000/83.000 tn”.

Grandes cooperativas productoras apuntan a una buena campaña. Dependerá también de la aceituna que vaya a verdeo según precios y de la que salga a molturarse a almazaras de fuera de la región. La subida en la producción de aceite en la provincia de Cáceres, gracias en parte a la mayor campaña de Manzanilla Cacerreña, también será clave en alcanzar el umbral de las 80.000 tn. Sin ser récord histórico, podría ser una de las tres mayores campañas habidas.

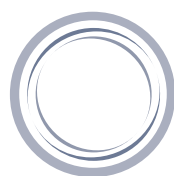
Patrocinado por





¡YA ESTAMOS LISTOS!

Siempre a tu lado en la campaña



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Horario: 7:30 h a 22:30 h **Horario nocturno:** Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com

Pieralisi Jaén: 953 284 023 **Pieralisi Zaragoza:** 976 466 020



ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA

Pablo Muñoz: 615 507 418

Ramón Rodríguez: 615 507 421

ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA

Raúl Risueño: 615 507 404

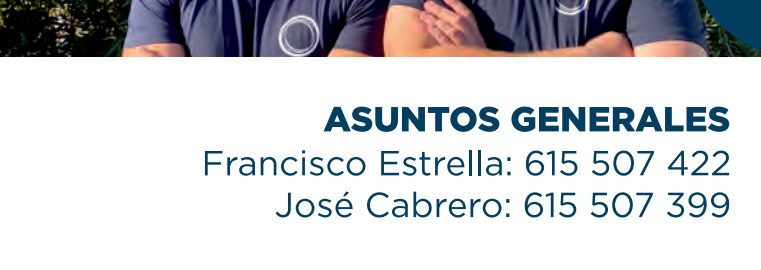
Pablo García: 696 962 528



ALMACÉN REPUESTOS

Cristóbal Garrido: 636 344 663

Alejandro Cabrera: 615 507 416



ASUNTOS GENERALES

Francisco Estrella: 615 507 422

José Cabrero: 615 507 399



EXTREMADURA CUENTA CON 11.125 HECTÁREAS DE OLIVAR JOVEN, DE ELLAS 5.000 HAS EN SU PRIMER AÑO DE PRODUCCIÓN



El olivar sigue siendo el cultivo estrella en la Comunidad de Extremadura en extensión, al superar ya la barrera de las 300.000 hectáreas el pasado año 2024. La región sigue siendo la tercera productora española de aceite de oliva y la segunda en aceite de mesa. Y la provincia de Badajoz la primera no andaluza, junto con Ciudad Real, en producción de aceite de oliva campaña tras campaña.

Prueba de la fortaleza del cultivo de olivar en la región es que, según los datos de la última monografía de ESYRCE sobre el olivar, Extremadura contaba a finales del 2024 con casi 5.000 hectáreas de olivar en su primer año de producción. Y con 11.125 hectáreas de olivar joven, lo que asegura un aumento de la producción de aceites de oliva en los próximos años. La gran mayoría de estas nuevas hectáreas lo están en modernos sistemas de plantación, tanto en intensivo como en superintensivo o en seto, con riego. Y una gran parte en las Vegas del Guadiana o sus zonas de influencia.

De hecho, algunos expertos aseguran que el potencial productivo de la región con condiciones climáticas favorables y si se molturara toda la aceituna en almazaras de la región, se acercaría pronto a las 100.000 toneladas. La media de las últimas cinco campañas ha estado en torno a las 75.000/80.000 tn de media.

Almazara y mesa

Según los datos de ESYRCE, la región contaba a finales del 2024 con 300.569 hectáreas de olivar, de las que 191.445 sería de olivar para almazara (63,7%), 74.468 hectáreas de olivar de doble aptitud (24,8%) y 34.656 has de olivar de mesa (14,5%). El olivar supone ya el 30% de la superficie de cultivo en el territorio extremeño. Del total del olivar, 223.642 hectáreas está en secano (74%) y 76.926 has en regadío, del que el 98% es riego localizado.

La Encuesta de Superficies y Rendimientos de cultivos en España (ESYRCE 2024) recoge una superficie de olivar en España de 2.830.330 ha), que representa más del 16% de la superficie de cultivo total. De las cuales el 88,0% (2.489.792 ha) son de olivar de almazara, el 3,1% (88.997 ha) son olivar de mesa y el 8,9% (251.542 ha) son de olivar de doble aptitud.

El olivar en España se distribuye principalmente en las zonas Este, Sur y Suroeste de la península. Andalucía destaca como la región de mayor relevancia, con el 60,2% de la superficie total a nivel nacional. Le siguen en importancia, Castilla-La Mancha (16,3%) y Extremadura (10,6%). Las demás Comunidades Autónomas representan el 12,9% de la superficie nacional dedicada al olivar.

Las provincias con mayor proporción de olivar respecto al total de su superficie son Jaén y Córdoba con el 44,05% y el 27,78% respectivamente. En Granada, Málaga y Sevilla más del 17% de su superficie provincial es olivar. En las provincias de Toledo, Ciudad Real y Badajoz, el olivar ocupa más del 10% de su superficie geográfica en cada una de ellas. Las plantaciones comerciales, es decir, las nuevas plantaciones, las jóvenes y las que están en producción se concentran principalmente en Andalucía, Castilla-La Mancha y Extremadura, regiones oleícolas por excelencia que albergan el 88,9% del olivar productivo y el 87,1% del olivar total nacional. También en estas tres Comunidades se encuentra el 90,2% de las plantaciones de primer año.

Un dato preocupante que también incluye la monografía del olivar de ESYRCE tiene que ver con las plantaciones en estado de abandono, que adquieren relevancia en las Comunidades Autónomas de Andalucía (26,53%), Cataluña (20,90%), Castilla-La Mancha (16,34%), Comunidad Valenciana (11,93%) y Extremadura (11,09%). La cubierta vegetal espontánea es la principal técnica de mantenimiento del suelo utilizada en España en el año 2024 en el cultivo del olivar, lo que representa el 41,3% de su superficie.

HALVETIC®

QEMETICA

Agricultural Solutions

La solución herbicida
más completa e innovadora



1



Eficaz

2



Fácil de usar

3



De confianza

4



Máxima calidad

5



Sostenible

**AHORA
con QEMETICA tienes
PREMIO SEGURO**

¡APROVECHA ESTA OPORTUNIDAD!

1. Sube la factura de tu compra.
2. Recibe 2 puntos por cada litro comprado de Halvetic®.
3. Canjéalos por premios cuando quieras.



<https://qemeticagrow.com/register>

**Nuevo
usuario**



<https://qemeticagrow.com/signin>

**Si ya estás
registrado**

¡No lo dudes!
Entra y descubre

GROW
by **QEMETICA**
Agricultural Solutions

Promoción válida hasta el 15 de diciembre de 2025

DCOOP ABRIRÁ UNA ALMAZARA EN PUEBLONUEVO DEL GUADIANA ANTE EL FUERTE AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN EN LAS VEGAS BAJAS DEL GUADIANA



Con la integración en 2017 de **ACOREX**, la mayor cooperativa oleícola de España, el **Grupo DCOOP** dio un paso clave en su expansión territorial que ya abarca varias regiones españolas en numerosas áreas de actividad agrícolas y ganaderas. Ahora da un paso más en su estrategia de crecimiento en Extremadura con su proyecto de apertura de una almazara en Pueblonuevo del Guadiana, para dar respuesta al gran crecimiento de hectáreas de nuevos olivares en superintensivo y en seto de sus socios extremeños.

El pasado 8 de agosto se publicaba en el Diario Oficial de Extremadura la resolución de la Dirección General de Sostenibilidad, por la que se formula informe de impacto ambiental del proyecto de almazara. Se trata de la construcción de una almazara con una capacidad de producción de aceite de 120 t/día, con una capacidad de molturación de aceitunas de 6.000.000 kg/año, lo que supondrá unas producciones anuales de 1.200 toneladas de aceite, 4.500 t de alperujos y 300 toneladas de hueso.

Las operaciones que se realizarán en la almazara serán las de recepción y descarga de las aceitunas en tolvas, limpieza y lavado de aceitunas, pesaje mediante báscula de pesada continua, almacenaje en atrosjes, molienda, batido, centrifugación horizontal (sistema continuo de dos fases) y centrifugación vertical y almacenamiento de aceite.

Tecnología

La almazara contará con 2 líneas de extracción continua de aceite de oliva en dos formadas por 4 molinos tipo martillos, 2 bandejas, 2 bombas de masa a batidoras, 2 batidoras de 24.000 kg cada una de ellas, 2 bombas inyección de masa, 2 decánter de dos fases de 300 t/día cada uno de ellos, 2 cajones de orujo, 2 tamices de aceite, 2 bombas de orujo, bomba de pasta, 2 centrifugas de 4.000 l/h. Contará con caldera de biomasa con un consumo anual de 270 t de hueso de aceitunas procedente de la propia almazara. La bodega estará formada por 9 depósitos de almacenamiento de 178.000 litros.

A finales del 2024, la directora general de ACOEX, **Lucía Julián García**, aseguraba a **CAUDAL DE EXTREMADURA** que “el incremento de hectáreas principalmente de olivar, ha sido exponencial. Llevamos varios años comercializando aceituna a través de **DCOOP**, primer productor oleícola mundial, y cooperativa de la que formamos parte. Dado el aumento de hectáreas de este cultivo, tenemos como proyecto para este 2025 la construcción de una almazara, para dar cabida a todas las producciones de olivar de socios, y agricultores de la zona”.

DCOOP ya contó con otra cooperativa socia extremeña en el sector de aceituna de mesa y aceite de oliva, San Antonio de Padua en Malcocinado, que finalmente

decidió salirse del grupo y seguir en solitario. También cuenta con presencia en el sector ganadero regional, integrando a la cooperativa Caprisurex de caprino ubicada en Fuente de Cantos,

Facturación récord

La cooperativa agroalimentaria **DCOOP**, que tiene su sede en Antequera (Málaga), ha alcanzado en el año 2024 los 1.554,95 millones de euros de facturación, la cifra más alta de su historia, gracias especialmente a las altas cotizaciones del aceite de oliva en los mercados.

Por secciones, en Aceite se facturó en 2024 un total de 955,435 millones de euros. En cuanto a aceituna de mesa, cerró 2024 con una cifra de negocio de 133,740 millones de euros. El conjunto de actividades olivícolas de **DCOOP** sumó 1.104,45 millones de euros en 2024, lo que supone el 71,03 % del total de la cooperativa.

Además de su presencia en el mercado de graneles a nivel nacional e internacional, también mantiene su fuerte apuesta por el envasado con unos 150 millones de litros entre Mercaoleo y Pompeian. Esta última una de las marcas de mayor penetración en el mercado de Estados Unidos.

Además de aceite de oliva y aceituna de mesa, **DCOOP** cuenta con una destacada actividad en sectores como vino, cereales, frutos secos, ovino, caprino y suministros.



F I N I B U S

COMERCIO DE ACEITE DE OLIVA
OLIVE OIL BROKERAGE

MIGUEL S. VERDASCO
miguel@finibus.es
0034 659 920 608



FABIÁN GORDILLO LEMUS

PRESIDENTE DE LA SECTORIAL DE ACEITE DE OLIVA
DE COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS
EXTREMADURA

“LA GESTIÓN AGRUPADA DE OLIVARES DE PEQUEÑO TAMAÑO ES UNA PROPUESTA QUE VEMOS CON INTERÉS”

¿Cómo se afronta la nueva campaña 2025/2026 desde el punto de vista de la cosecha estimada y precios?

Las cooperativas afrontamos la campaña 2025/2026 con prudencia. Las previsiones apuntan a una cosecha menor respecto a la pasada campaña, que puede estar entre un 10% y un 15%, debido a la meteorología registrada. Este verano tuvimos unas temperaturas muy altas, incluso por la noche, que han afectado al olivar. Ese descenso de la producción puede ser incluso mayor si no llueve a principios de otoño.

Desde Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura apostamos por una gestión responsable, reforzando la comercialización conjunta y la calidad del producto, para trasladar seguridad a los socios y estabilidad a los mercados.

Desde Cooperativas se ha apoyado la norma de calidad aprobada por el Ministerio de Agricultura que permite la retirada obligatoria de aceite en caso de caídas pronunciadas de los precios. ¿Qué efecto práctico esperan que tengan?

Entendemos que es una herramienta necesaria para aportar estabilidad al mercado en momentos de fuerte volatilidad. Hay que remarcar que se trataría de una herramienta de autorregulación que se activaría si se detecta un desequilibrio en el mercado, no sin ningún motivo. Porque lo que se busca con esta medida es evitar hundimientos puntuales que penalizan a todo el sector y

generar un marco de mayor equilibrio para los productores y de seguridad para los consumidores.

En muchas cooperativas extremeñas ya conviven dos modelos de olivar: el tradicional, mecanizable o no, y los nuevos de superintensivo o seto. ¿Cómo conllevan las cooperativas estas dos realidades tan diferentes?

Es cierto que en Extremadura conviven modelos de olivar muy distintos. Las cooperativas tenemos la ventaja de ser estructuras flexibles que agrupan a explotaciones heterogéneas, lo que nos permite dar cabida a todos los sistemas productivos. El olivar tradicional representa un patrimonio social, económico y ambiental de enorme valor, mientras que los modelos superintensivos aportan competitividad y eficiencia. El reto es gestionar esa diversidad sin dejar a nadie atrás. Para ello apostamos por la profesionalización, la innovación y la comercialización conjunta, de manera que cualquier socio, independientemente del tipo de olivar que tenga, encuentre en su cooperativa la herramienta para defender mejor su producción en el mercado.

Algunos expertos abogan por fomentar la gestión agrupada de olivares de pequeño tamaño, para hacer frente al relevo generacional y a los costes fijos. ¿Sería factible desarrollarlo en algunas cooperativas?

Sería factible, es factible y lo estamos desa-

rollando ya. Desde Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura hemos iniciado este año un plan de fomento de nuevas formas de gestión de tierras por parte de las cooperativas agroalimentarias extremeñas, que está analizando explotaciones agrarias y tierras infrautilizadas o abandonadas susceptibles de gestión cooperativa.

Ante la creciente problemática del abandono de tierras, el envejecimiento de la población agraria y las dificultades de acceso a la tierra para los jóvenes, este plan propone estudiar e implementar nuevas fórmulas de gestión cooperativa que faciliten la continuidad de la actividad productiva.

Creemos que la gestión agrupada de olivares de pequeño tamaño es una propuesta que vemos con interés porque responde a dos desafíos fundamentales: el relevo generacional y la reducción de costes. No es una fórmula sencilla, ya que requiere voluntad de los agricultores y un marco jurídico y organizativo claro, pero sí es factible en algunas cooperativas donde ya existe confianza y experiencia en proyectos conjuntos.

El cooperativismo es el espacio natural para impulsar estas iniciativas, porque ofrece cercanía, transparencia y capacidad de generar economías de escala.

En un contexto de explotaciones cada vez más atomizadas, caminar hacia modelos de gestión compartida puede ser clave para garantizar la viabilidad de muchos olivares y asegurar su futuro.



**PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL
ACEITE DE OLIVA**

**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com

OTRO DE LOS GIGANTES DE LA FRUTA EXTREMEÑA, FRUTÍCOLA CASTILLO, ABRIRÁ UNA ALMAZARA PROPIA EN DON BENITO



Fotos: Frutícola Castillo S.L.



De la fruta de hueso a la aceituna. Los proyectos promovidos por grandes grupos y centrales hortofrutícolas en Extremadura en el sector oleícola no dejan de aparecer. Dentro de la diversificación de sus cultivos, algunas de ellas decidieron hace años apostar por el olivar superintensivo (y el almendro también en algunos casos). Y con ellas, en la apertura de modernas almazaras.

Si hace algunos meses se conocía el proyecto del grupo Sol de Badajoz para abrir una almazara en Villanueva de la Serena con capacidad para molturar 150 millones de kilos de aceituna al año, ahora le toca el turno a **Frutícola El Castillo**, con sede en Valdivia (Badajoz), para abrir una almazara en el término municipal de Don Benito. El proyecto contaba con el visto bueno ambiental de la Junta de Extremadura desde agosto de 2014, pero fue modificado y obtenido la nueva autorización ambiental en junio de este año.

La industria alimentaria de **Frutícola Castillo, SL**, ubicada en el término municipal de Don Benito (Badajoz), cuenta con autorización ambiental unificada otorgada por la Dirección General de Medio Ambiente, mediante Resolución de 25 de julio de 2014, publicada en el DOE n.º 160, de 20 de agosto de 2014. La modificación proyectada consiste en la instalación de almazara con una capacidad de producción

diaria de 57,6 t/d de aceite de oliva, siendo la capacidad de procesamiento de la línea de molturación de 16.000 kg/h. La central hortofrutícola (ciruela, melocotón, nectarina, etc) cuenta con una capacidad de tratamiento de 3.000.000 kg al año.

El proceso productivo de la almazara tiene las siguientes fases: recolección; transporte a fábrica; recepción y pesado; almacenamiento en tolva enterrada de recepción; cinta transportadora; despalladoras; lavadoras; tolvas pulmón con separación de aceitunas del suelo y del vuelo; tolva de espera a molino; molino; termobatido; separación de fases en el decanter integral de funcionamiento a 2 fases (1.º Centrifugación); limpieza de aceite en centrífuga vertical; repaso de alperujo en continuo; almacenamiento temporal de alperujos; almacenamiento de aceite; envasado, etiquetado y expedición. El proyecto de la almazara está previsto que cuente con caldera de biomasa de 300 KWt y de una instalación fotovoltaica de 40 Kw.

La historia de **Hortofrutícola Castillo** comenzó en la década de los años 60 del siglo pasado de la mano del empresario andaluz **Francisco Castillo García** que decidió instalarse en la zona del Castillo de la Encomienda donde recibió una parcela de colonos en la que enseguida comenzó a cultivar frutales, entre otros cultivos. En la década de los 90 entran a formar parte

sus hijos. Sobre los 90 comienzan sus hijos a formar parte de su proyecto.

Exportación

En el año 2002 se creó la **OPFH Grupo Castillo** que gestiona unas 1.000 hectáreas de frutales entre propias y de productores asociados. El grupo cuenta en la actualidad con dos empresas: **Explotaciones Agrícolas Preciado S.A.T** y otra **Frutícola Castillo, S.L** las que gestionan unas 150 hectáreas propias de frutales repartidas en cuatro fincas: la Encomienda, la Isla, el Esparragal y las Habillas, todas ellas en las Vegas del Guadiana, donde el agua y el sol se funden para dar una producción inmejorable en calidad, sabor y color. Y la **Central Hortofrutícola Castillo**, empresa abierta en 2014 por los hermanos **Francisco Castillo Preciado** y **José Francisco Castillo Preciado**, destinada a comercializar su propia producción con total trazabilidad desde el campo hasta la distribución final. La plantilla del grupo está compuesta por unas 100 personas.

Actualmente la empresa cuenta con las certificaciones Global GAP y Producción Integrada. Cuenta con 15.000 metros cuadrados de instalaciones y exporta su fruta a 27 mercados internacionales. Cuenta con cámaras de conservación y frío con capacidad de dos millones de kilos cada una.



Herpasur

CALDERERÍA INOX

La calidad,
nuestra razón de ser líder.

Polígono Industrial El Portal / C. Sudáfrica, Parcela 83 / 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tlf: + 34 956 14 32 71 / Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com / www.herpasur.com

 **SECOVISA**
G R U P O



Con la vista puesta en el inicio de una nueva campaña en el olivar español, **BALAM Agriculture** organizó el pasado 18 de septiembre la jornada titulada “Sultana y los nuevos horizontes del sector oleícola”, en la que más de un centenar de agricultores y empresas pudieron conocer el presente y el futuro de la mano de la experiencia de importantes agentes del sector. Con esta jornada, **BALAM Agriculture** volvió a demostrar su fuerte apuesta por la región extremeña, reforzando su papel como socio clave de la agricultura de la zona y como referente en innovación del olivar.

El encuentro permitió conocer en profun-

BALAM AGRICULTURE CELEBRÓ EN DON BENITO UNA JORNADA DE ALTO VALOR CON PERFILES CLAVES DEL SECTOR DEL OLIVAR

dididad las virtudes de la variedad Sultana, abordó junto a actores líderes el presente y futuro del mercado del AOVE, y puso sobre la mesa la visión internacional de los nuevos actores que están transformando el agro.

Tras la bienvenida a cargo de **Pedro Navarro**, director de **BALAM Crops**, **Pedro Valverde**, investigador de la Universidad de Córdoba, presentó las principales características y el comportamiento agronómico de la variedad Sultana, cuyo potencial ha despertado un interés sin precedentes en el sector. Valverde aprovechó la ocasión para compartir los resultados de evaluaciones recientes: Sultana ha demostrado ser la variedad para alta densidad más resistente al repilo entre las estudiadas.

Bajo el título “10+2 claves de Sultana”, **Juan**

Carlos Cañasveras, director de I+D y Desarrollo de negocio en **BALAM Agriculture**, expuso las ventajas de esta innovadora variedad de olivo. Entre sus claves destacan su gran precocidad productiva, su elevado rendimiento graso -que permite obtener más kilos de aceite con menos aceituna- y su fruto de gran tamaño, que facilita la recolección. Especialmente relevante es su reducido vigor, el menor entre las variedades para cultivo en seto, y su porte llorón, lo que se traduce en una drástica reducción de los costes de poda y una excelente adaptación a la mecanización. La intervención se apoyó en numerosos vídeos de fincas, incluyendo una ubicada en Don Benito, que mostraron el excelente comportamiento de Sultana.

RAÚL CORTÉS
CEO DE BANDAS CORTÉS

“LA INNOVACIÓN EN PISTACHO PASA POR LA TECNOLOGÍA DE MAGNUTS BY BANDAS CORTÉS”



Caudal de Extremadura conversa con el equipo de **magNUTS**, la marca de **Bandas Cortés** especializada en frutos secos, sobre las novedades que están marcando un antes y un después en el procesado del pistacho.

¿Cuál es la especialidad de magNUTS en el sector de los frutos secos?

Nuestro foco está en el diseño e instalación de plantas receptoras completas, capaces de abarcar todas las fases del proceso postcosecha: desde la recepción y limpieza inicial, pasando por el descapotado, la separación densimétrica y el secado, hasta el almacenamiento y la automatización final. Todo con tecnología 100% propia, desarrollada por un equipo de ingeniería que entiende las necesidades reales del agricultor y de la industria.

¿Qué papel ocupa el pistacho en sus desarrollos más recientes?

El pistacho se ha consolidado como un cul-

tivo estratégico en España. En **magNUTS** hemos apostado por soluciones específicas que mejoran su rentabilidad, garantizando la máxima eficiencia y calidad del producto final.

¿Qué innovaciones destacarían para este cultivo?

Contamos con una gama de equipos diseñados para optimizar tiempos, reducir pérdidas y adaptarse al terreno. Algunos ejemplos:

-Limpiadora **magNUTS AC**: máxima efi-

ciencia y precisión en la limpieza inicial.

-Aventadoras o tanque de flotación: separación densimétrica con hasta un 99% de eficiencia. Con aire o agua

-Descapotadora **magNUTS**: elimina capotas de forma rápida y segura.

-Planta Compacta TMN: solución integral disponible en formato móvil o fijo.

-Limpiadora Pistacho LP-5: especialmente desarrollada para este fruto.

-Secaderos **magNUTS**: fabricados en acero inoxidable y con la última tecnología. Disponemos de celdas estáticas de 300, 500 y 1.000 kg, con opción de recirculación para optimizar el proceso, y un secadero de tromel continuo, diseñado para grandes producciones.

¿Hacia dónde se dirigen los próximos pasos de magNUTS?

Seguiremos innovando para ofrecer soluciones cada vez más eficientes y sostenibles, siempre con la vista puesta en el futuro del sector de los frutos secos.





NUEVO SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE GEA

24 HORAS 7 DÍAS A LA SEMANA

Asistencia directa, rápida y eficaz

GEA ha puesto en marcha un Servicio de Atención al Cliente ininterrumpido para la **Campaña de Aceite de Oliva 2025-2026** con el objetivo de asegurar un servicio rápido y excelente todos los días de la semana las 24 horas. Esta iniciativa contará tanto con atención telefónica como online.

 953 792 480

 Asistencia Técnica: asistencia.aceitedeoliva@gea.com
Repuestos: servicio.aceitedeoliva@gea.com

¡GEA ACEITE DE OLIVA AHORA TAMBIÉN EN LINKEDIN!

Desde el Centro de Excelencia de Aceite de Oliva hemos lanzado un **nuevo canal en LinkedIn** para compartir contenidos de valor con los profesionales del sector. ¡Síguenos!



“LOS ULTRASONIDOS PERMITIRÁN IDENTIFICAR FRAUDES POR ADULTERACIÓN Y ESTIMAR EL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE CADA MUESTRA DE AOVE”

De izda, a dcha:
José Á. Corbacho,
Jesús M. Paniagua,
M. Ángeles Ontalba,
M. Montaña Rufo
y Antonio Jiménez



TEXTO:

JOSÉ Á. CORBACHO MERINO, JESÚS M. PANIAGUA SÁNCHEZ, M. ÁNGELES ONTALBA SALAMANCA, M. MONTAÑA RUFO PÉREZ Y ANTONIO JIMÉNEZ BARCO
(ESCUELA POLITÉCNICA / UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA)

Entre las materias primas con mayor riesgo de fraude se encuentra el aceite de oliva virgen extra (AOVE), el segundo alimento más adulterado en el mundo. Para mitigar este problema, es fundamental desarrollar metodologías analíticas que permitan demostrar la autenticidad de los productos. Paralelamente a los nuevos requisitos legales destinados a combatir el fraude, los sistemas de certificación de

seguridad alimentaria, como BRCGS o IFS, han ido incorporando exigencias específicas en sus esquemas, ajustando los controles y los requisitos de seguimiento de las materias primas.

Las técnicas convencionales aplicadas al control de calidad del AOVE, como el análisis sensorial, la espectrometría de masas, las técnicas cromatográficas, la resonancia magnética nuclear y el análisis isotópico,

son costosas, complejas, lentas y requieren un alto grado de especialización.

El Grupo de Radiaciones no Ionizantes y de Inspección Ultrasónica (GRnIIU) de la Universidad de Extremadura estudia la viabilidad de nuevas metodologías basadas en inspección acústica no destructiva mediante ultrasonidos (US) para desarrollar métodos de caracterización automatizados. Estos permitirán garantizar la calidad de diferentes variedades de AOVE según su origen geográfico y variedad de aceituna, además de identificar fraudes por adulteración y estimar cuantitativamente el perfil de ácidos grasos de cada muestra analizada.

Este conjunto de parámetros define lo que se ha denominado metafóricamente como “ADN acústico” de cada variedad de AOVE, permitiendo su caracterización, la detección de adulteraciones o prácticas fraudulentas y la determinación de su perfil de ácidos grasos. Dicho perfil puede relacionarse con la variedad de aceituna, su posible degradación o la acidez.



DROOPY®, LA INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA LA RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA



La recolección de la aceituna constituye una de las fases más determinantes en la rentabilidad del olivar. El elevado coste de la mano de obra, el tiempo requerido y el uso intensivo de maquinaria representan un desafío constante. Cualquier innovación que contribuya a hacer este proceso más eficiente, rentable y sostenible adquiere un valor estratégico.

Las empresas líderes en el sector llevan años tratando de desarrollar soluciones para esta necesidad real. LAINCO, empresa española con más de 90 años de trayectoria, lidera la investigación en el campo de los bioestimulantes naturales, hecho que les ha permitido el desarrollo de DROOPY®. Se trata de una solución innovadora que actúa favoreciendo la caída de la aceituna en el momento óptimo de la recolección. Su aplicación se traduce en una nota-

ble reducción de costes y en una mejora directa de la competitividad del cultivo.

DROOPY® es un bioestimulante de origen natural que estimula los procesos hormonales propios del olivo, promoviendo la inducción de la abscisión del fruto (desprendimiento natural de la aceituna del pedúnculo). Gracias a este mecanismo, facilita y homogeneiza el derribo de la aceituna, sin provocar defoliación ni favorecer la caída espontánea del fruto antes de tiempo.

Los ensayos realizados demuestran que DROOPY® incrementa la eficiencia de derribo en un 13%, reduciendo los tiempos de recolección entre un 30 y un 35%. Esto supone un ahorro significativo en costes de cuadrilla y maquinaria. Adicionalmente, al facilitar la caída de la aceituna, disminuye los daños mecánicos en el árbol provocados por la maquinaria

durante las labores de recolección, reduciendo así la incidencia de enfermedades como la tuberculosis o el decaimiento del olivo en post-recolección.

Su aplicación es sencilla: se recomienda mediante pulverización foliar a una dosis del 0,3%, aplicada en un momento muy específico, entre 7 y 10 días antes de la recolección.

En definitiva, DROOPY® llega al mercado como una herramienta eficaz y adaptada a los retos actuales de la olivicultura, que permite al agricultor programar la recolección, optimizar los recursos y aumentar la rentabilidad de cada campaña. Con esta innovación, la recolección de la aceituna deja de ser sinónimo de costes elevados y grandes esfuerzos, convirtiéndose en un proceso más ágil, rentable y respetuoso con el olivar.



BALAM

| AGRICULTURE |

SERVICIOS DE
TRANSFORMACIÓN
INTEGRAL

PARA UNA
AGRICULTURA
MODERNA,
RENTABLE
Y SOSTENIBLE.



BALAM.ES

SULTANA

 Mayor productividad

 Maduración temprana

 Envero de larga duración y sin caída

 Amplio periodo de recolección

 Alto rendimiento graso

 Fruto de mayor tamaño

 Reducido vigor

 Menores costes de poda

 Resistente al frío

 Excelente aceite

sultana.balam.es

*¿Quieres aumentar
la rentabilidad de
tu explotación?*

 **CULTIVA
CARBONO**
cultivacarbono.es

LA EFICIENCIA DE LOS MARCOS AMPLIOS DE TODOLIVO: CUANDO MENOS ES MÁS



Finca Logrosán (Cáceres)

FINCA "Logrosán"

Localidad:

Logrosán (Cáceres)

Año de plantación:

Septiembre 2011

Marco:

Olivar en Seto

Suelo:

Francisco arenoso

RIEGO



Producción	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Media/ha
kg de aceituna/ha	9.923	6.920	9.914	11.709	13.538	10.676	11.625	14.083	11.266	18.500	11.186	10.922
kg AOVE/ha	1.452	1.116	1.407	1.908	2.083	2.165	2.022	2.528	2.141	2.868	1.703	1.798
m³ agua riego/ha	1.600	1.710	1.435	1.650	1.510	1.750	1.600	1.850	1.910	1.820	1.920	1.677

Desde **Todolivo**, y tras casi tres décadas de estudio de este sistema, podemos afirmar con rotundidad, que el **Olivar en Seto** en marco amplio, constituye hoy por hoy la opción más rentable, y sostenible, con la que dar respuesta a los grandes retos económicos y climáticos que afronta la olivicultura moderna.

A esta conclusión hemos llegado, tras 28 años de investigación, durante las cuales hemos ido perfeccionado el **Sistema Todolivo Olivar en Seto®** a través de ensayos en 217 hectáreas propias de investigación, además de múltiples fincas de clientes en España y otros países. En este tiempo, hemos desarrollado y evaluado una amplia gama de marcos de plantación, tanto en riego como en secano, hemos llevado a cabo multitud de ensayos de manejo agronómico y analizado 103 variedades -38 tradicionales y 65 obtenidas a través de nuestro Programa de Mejora Genética iniciado en 2007- con el objetivo de ofrecer a los agricultores soluciones innovadoras, adaptadas a las características de cada explotación y a las distintas condiciones agroclimáticas.

La elección del marco de plantación es un factor clave para lograr la máxima rentabilidad y sostenibilidad del olivar en seto. De forma contraria a los que proponen modelos ultradensos de hasta 2.000 árboles/ha, la experiencia de **Todolivo**

explotaciones de secano, utilizar densidades tan elevadas de plantas harían además inviable la rentabilidad del cultivo. El diseño del marco debe partir siempre de un estudio agroclimático previo, diferenciando entre fincas de secano y de riego:

-**En secano**, una vez realizado este estudio y una vez determinada la variedad a utilizar, es necesario calcular la cantidad de masa vegetal que la finca puede soportar, para posteriormente, ajustar el número de árboles necesarios. De tal forma que, cuando los árboles sean adultos y lleguen a finales de verano o principios de otoño, realicen una buena maduración de la fruta sin necesidad de que llueva temprano en otoño antes de la recolección. Con esta forma de trabajo y marcos que oscilan entre las 400 a 550 plantas/ha, **Todolivo** está consiguiendo unas producciones y una rentabilidad inéditas en el olivar de secano. Cifras que se deben a la elección del marco adecuado, las variedades seleccionadas y a un sistema de poda manual anual inspirado en la poda tradicional. Estos tres factores combinados, ayudan al agricultor a dominar el cultivo con un coste muy pequeño y a mantener una productividad constante.

-**En riego**, tampoco es necesario llegar a densidades de 1.500 o 2.000 plantas/ha.

demuestra que los marcos amplios, adaptados a cada finca y sus condiciones específicas, ofrecen resultados más óptimos y sostenibles. En

En **Todolivo**, hemos comprobado que la máxima rentabilidad se obtiene con marcos que oscilan entre 667 y 800 plantas/ha, dependiendo fundamentalmente de la luminosidad de la finca. En fincas insoladas se puede llegar hasta 800 plantas/ha, mientras que, si esta se encuentra en zonas de umbría, poca luz o en una vega con posibilidad de heladas, tendremos que abrir el marco para conseguir una mayor iluminación y aireación. Para conseguir mantener la altura óptima de los olivos, cortamos las ramas desde abajo y minoramos la cantidad de agua suministrada en verano durante la parada vegetativa que se produce en los meses de julio y agosto. En este periodo, el aporte de agua se reduce hasta un 50-70% según la granulometría del suelo. En estas condiciones, los árboles pueden llegar a mostrar cierto estrés hídrico, presentando un aspecto algo deshidratado y con un cambio en el color en su follaje, pero su fruto permanece firme y en buen estado. En las fincas de regadío, a finales de agosto o principios de septiembre volvemos a regar como en primavera hasta primeros de octubre, favoreciendo una maduración óptima del fruto y un mayor rendimiento graso, lo que permite realizar una cosecha temprana.

En **Todolivo** mantenemos una apuesta firme por los marcos amplios, plenamente convencidos de que con ellos los agricultores logran plantaciones más productivas, rentables y sostenibles. Sin embargo, la aparición de nuevas variedades de menor porte y tamaño, como - I-16P, I-51P, I-52P, I-72P, I-99P, entre otras-, abre la posibilidad de que pudieran adaptarse con éxito a marcos de plantación más densos.

Biotecnológicos

Neoforce



Biotecnología para el olivar,
la combinación ideal.

Fertiberia
TECH

ESPAÑA CUENTA CON 649.000 HECTÁREAS DE “OLIVAR VULNERABLE” CON PROBLEMAS DE RENTABILIDAD, DE ELLAS 30.000 EN EXTREMADURA



La situación de bajos precios en origen en el sector del aceite de oliva que ha atravesado el sector en la pasada campaña -hasta finales de julio- ha vuelto a poner de actualidad los singulares problemas en la regulación de la oferta que tiene el mercado oleícola español. Con una volatilidad extrema a expensas de climatología, producción y stocks. La norma de comercialización para la próxima campaña ha presentado el Ministerio de Agricultura abre las puertas, con el apoyo del sector productor y cooperativo, a la posible retirada obligatoria de aceite de oliva si las condiciones de precios en el mercado así lo recomiendan. Todo a expensas de la producción prevista en la campaña 2025/2026, para evitar situaciones como en la actual.

Una situación la de precios bajos que resulta especialmente grave en el caso del llamado “olivar vulnerable”, aquel cuyos costes de producción están ya por debajo de los precios de venta en origen y que casi siempre se encuadra en olivares de secano con pendiente y difícil mecanización.

Un reciente estudio publicado por varios profesores de la Universidad de Jaén, coordinados por **Manuel Parras Rosa**, bajo el título de “Regulación de la oferta en el mercado oleícola. Estudio de las variables de influencia para proponer una norma de comercialización con la finalidad de mejorar y estabilizar su funcionamiento, al amparo

del Real Decreto 84/2021” aporta interesantes datos y reflexiones para mejorar este problema crucial en el funcionamiento de la cadena de valor del sector.

En dicho estudio se constata que en España habría actualmente unas 649.000 hectáreas de “vulnerable”, en torno al 20% del olivar español. De ellas, unas 30.165 hectáreas se encuentran en Extremadura, lo que supone el 13% del olivar regional. Del “olivar vulnerable” en Extremadura, el 61% se identifica como olivar en secano con una pendiente superior al 20%.

Según el estudio de la **Universidad de Jaén**, “los resultados evidencian que el precio medio de campaña del AOVE en origen en España está estadísticamente correlacionado con la producción anual española de aceites de oliva, las existencias de aceites de oliva al inicio de cada campaña y una tendencia lineal positiva que refleja la evolución general de los precios (inflación).

Elevados costes

En el estudio se argumenta “que el desequilibrio de mercado existe cuando el precio en origen del AOVE baja hasta un nivel que no cubre los costes de producción del olivar que se ha denominado “vulnerable. El “olivar vulnerable es aquel en el que, en campañas concretas de elevada oferta y bajos precios del aceite, los costes de producción superan los precios de venta incumpliendo así la ley de la Cadena Ali-

mentaria. Los resultados indican que los costes de producción varían entre 3,28 €/kg y 8,34 €/kg de aceite. Los elevados costes de producción hacen que la actividad no sea comercialmente sostenible en esta tipología de olivares que podrían ser abandonados sin políticas públicas que compensen el diferencial de costes. Dichas políticas se justificarían por sus beneficios ambientales y sociales.

A partir de la combinación de criterios de pendiente y régimen de cultivo, se han señalado tres niveles de vulnerabilidad diferentes: 1) olivares en secano con una pendiente superior al 20%; 2) olivares en regadío con una pendiente superior al 20%; y 3) olivares en secano con una pendiente comprendida entre el 15 y el 20%. De esta manera se pretende evidenciar la diversidad de situaciones que se producen en cada coyuntura de precios, en función de los costes de producción en cada una de las “zonas olivareras vulnerables”.

Con los precios representativos de las últimas diez campañas se observa que la inmensa mayoría (89,10%) del olivar que hemos calificado como vulnerable estaría en pérdidas, incluso con el precio más favorable (precio “alto” de las últimas diez campañas) de 3,91 euros/kg. Tan solo una parte inferior al 10% de este olivar podría ser rentable si los precios del AOVE en origen oscilasen entre el precio “alto” y el precio “medio” (3,03 euros/kg) considerados como representativos del último decenio.

AGR

by De Prado

VIVEROS * PLANTACIONES
PODAS * ASESORAMIENTO



MUCHO MÁS QUE AGRICULTURA

AGR

by De Prado

CÓRDOBA

Av. de Cervantes, 6,
14008 Córdoba, España

ELVAS

Av. António Sardinha 1,
7350-115 Elvas, Portugal

La agricultura del almendro sigue evolucionando

Texto: **Antonio Poblador**, gerente del Vivero de Abel y Vicent Vila, delegado comercial **Agromillora**



En los últimos años el cultivo del almendro ha vivido una auténtica revolución. El crecimiento sostenido del consumo global de almendra, con tasas del 10-11% anual, ha impulsado la expansión de su producción a nivel mundial. Actualmente, toda la almendra que se produce se consume, y la demanda no deja de crecer, gracias a su posicionamiento como alimento saludable, versátil y sostenible. California sigue liderando la producción mundial con cerca del 80% del total, mientras que España, a pesar de contar con una superficie similar, apenas representa un 10% de la producción global. Esto se debe en gran parte a que tradicionalmente el almendro se ha cultivado en zonas marginales, secanos de poca pluviometría con bajos niveles de tecnificación y rendimientos muy limitados -por debajo de los 300 kg/ha de pepita frente a los más de 2.400 kg/ha en California.

Sin embargo, esta realidad está cambiando rápidamente. La agricultura española ha dado un salto cualitativo gracias a dos factores clave: la mejora genética y la apuesta decidida por la intensificación, especialmente en zonas como el Valle del Ebro. Allí, proyectos de todo tipo -desde grandes fondos de inversión hasta agricultores punteros- están transformando el cultivo del almendro con nuevas variedades, riego tecnificado, densidades más altas, mecanización de

labores que suponen mayores gastos como la poda y recolección e incluso sistemas antiheladas.

Por parte del sector, se siguen aportando soluciones para mejorar el cultivo y aumentar rentabilidades: desde planta injertada en patrones enanizantes como **Rootpac-20** y **Rootpac-R**, hasta plantas autoenraizadas para zonas de secano. En todos los casos, combinando genética puntera, formatos de alta calidad y asesoramiento técnico.

En cuanto al formato de planta, existen dos opciones:

Aspecto	Raíz desnuda	Maceta
Época de plantación	Invierno-cámara	Todo el año Todos los días del año
Entrada en producción	Más rápida	Ligeramente más lenta
Tamaño de planta	Mayor	Menor
Porcentaje de prendimiento	Algo menor	99,9%
Necesidad de riego inmediato	Menor	Alta (en función de la vegetación si se planta en verano)
Uniformidad de plantación	Buena	Excelente
Flexibilidad varietal	Limitada a lo disponible. Más tiempo en preparación de las novedades	Alta (producción bajo demanda). Rápida puesta en el mercado
Manejo post-plantación	Requiere cuidados iniciales	El primer año requieren muchos cuidados iniciales
Desinfecciones	Proteger las raíces	No requiere

Ambos formatos presentan ventajas según las necesidades del agricultor.

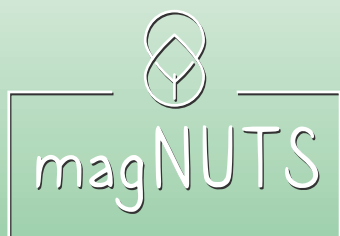
Por su parte, la planta en maceta permite

una mayor flexibilidad en la planificación de la plantación, ya que puede establecerse en cualquier momento del año. Su menor tamaño facilita el manejo, se adapta mejor a las máquinas plantadoras con sistema GPS y ofrece ventajas como mayor sanidad, mejor prendimiento y una gran uniformidad.

La planta de almendro a raíz desnuda ha sido cultivada en campo durante uno o dos años y se arranca en estado de reposo vegetativo (invierno), conservando su sistema radicular principal. Esta característica le permite reanudar su desarrollo con rapidez una vez trasplantada, siempre que se den condiciones climáticas adecuadas (frío, humedad, buena estructura del suelo y lluvias).

Este formato es ideal para quienes buscan un retorno más rápido de la inversión, ya que permite obtener un incremento de hasta un 30% en la cosecha a partir del tercer año. Además, al tratarse de una planta más desarrollada, el manejo de las labores postplantación más sencillo.

En definitiva, la elección entre planta a raíz desnuda o en maceta dependerá de los objetivos agronómicos, económicos y logísticos de cada agricultor y nosotros como viveristas deseamos poner a disposición de nuestros clientes los formatos que mejor se adapten a cada caso.



expertos en post cosecha

plantas receptoras
de frutos secos y
aceitunas



BANDAS CORTÉS, S.L.
Tlfno.: +34 924 804 650
bandascortes@bandascortes.com





María José Núñez Arroyo

Directora Técnica, Unidad de Industria y Arquitectura de **ARRAM Consultores**

Ingeniería y sostenibilidad en la industria agroalimentaria

¿Qué papel juega la ingeniería en la transición hacia un modelo de industria agroalimentaria sostenible?

La ingeniería juega un papel clave en la transición hacia un modelo de Industria agroalimentaria sostenible ya que permite diseñar y optimizar soluciones técnicas que reduzcan el impacto ambiental y promuevan la eficiencia en el uso de recursos. Esto se traduce en procesos productivos más limpios, una gestión responsable de los residuos y un menor consumo energético, factores fundamentales para garantizar la competitividad y sostenibilidad económica del sector. El uso de materiales y técnicas de construcción más eficientes en plantas de procesamiento, la modernización de infraestructuras en fábricas o almacenes, y la integración de energías renovables como la solar, la eólica o la biomasa agrícola, son estrategias cruciales para reducir las emisiones de CO₂ y avanzar hacia una economía baja en carbono.

Las empresas de Ingeniería debemos proponer al sector agroalimentario soluciones que aseguren el acceso a energías seguras, asequibles, modernas y sostenibles para todos los eslabones de la cadena: desde la producción en el campo hasta la transformación, conservación y distribución de los alimentos.

El compromiso que adquirimos en **ARRAM** con nuestros clientes es doble: por un lado, acercar tecnologías limpias y económicas a explotaciones o instalaciones que carecen de una fuente confiable de energía; y por otro, mitigar el impacto del cambio climático impulsando el uso de fuentes renovables que no generen dióxido de carbono. De esta manera se ayuda a garantizar la viabilidad de la industria agroalimentaria en el futuro.

¿Cuáles son los mayores retos técnicos a la hora de implementar diseños sostenibles?

Uno de los mayores retos es adaptar la tecnología y los medios de los que disponemos actualmente a cada proceso y a cada cliente. A veces la tecnología más eficiente no está disponible o es demasiado costosa. No basta con integrar soluciones renovables en los proyectos, esto ya debe ir por defecto y de forma intrínseca a la hora de diseñar. Se deben conseguir, además, soluciones que garanticen su funcionamiento, su eficiencia y su viabilidad económica.

A día de hoy una de las mayores complejidades a las que nos enfrentamos es la selección de la tecnología apropiada a las necesidades del cliente, que sea eficiente y que se adapte a las condiciones locales. Todos estos condicionantes necesitan ajustarse a cada proyecto.

Como principales retos concluiría:

Elección y eficiencia de tecnologías sostenibles

Gestión de los recursos energéticos: la energía renovable depende de las condiciones climáticas y de la capacidad de asegurar un suministro constante. Tema muy de actualidad, por el apagón histórico que ha sufrido España el día 28 de abril de este año, esto está llevando a muchas industrias a reestudiar su modelo energético precisamente en la línea que estamos comentado.

Infraestructura: este punto está vinculado también a la incidencia anterior, adaptar la infraestructura eléctrica existente para soportar el crecimiento de la generación renovable es una asignatura pendiente en España. No solo destacaría en este punto el crecimiento de la generación renovable, sino que la mejora y ampliación de las infraestructuras son necesarias para el crecimiento del país y de determinadas comunidades. Sin ellas es imposible atraer inversores y

nuevos proyectos que favorezcan el crecimiento económico de las regiones.

Monitorización de impacto: Es necesario disponer de medios para medir el impacto real de la sostenibilidad y ajustar las estrategias. Lo que no se mide no se puede mejorar.

Gestión de datos: Los proyectos sostenibles requieren recopilar y procesar datos a gran escala, lo que implica desafíos de almacenamiento, seguridad y análisis.

Ciclo de vida y economía circular: incorporar materiales sostenibles y aprender a reutilizar los existentes minimizando la generación de residuos.

Educación y formación: se necesita para llevar a cabo esta transición personal formando y con mentalidad y hábitos compatibles con la sostenibilidad.

¿Qué avances destacarías en el ámbito de la sostenibilidad para la industria agroalimentaria?

Los avances más relevantes en sostenibilidad aplicados al sector agroalimentario se centran en tres ejes principales: optimización de procesos, digitalización y energías limpias. Estos desarrollos no solo ayudan a cumplir con normativas ambientales cada vez más exigentes, sino que también reducen costes operativos y mejoran la competitividad.

-Eficiencia energética y electrificación

Sustitución de calderas o sistemas térmicos fósiles por bombas de calor industriales y hornos eléctricos.

Integración de energías renovables in situ, como paneles solares fotovoltaicos en cubiertas de naves o el uso de biogás generado a partir de subproductos agroalimentarios.

-Digitalización y control avanzado.



Fabrica de Gazpacho ALVALLE (PEPSICO),
Proyecto y Dirección de obra ARRAM CONSULTORES



Central hortofrutícola HaciendasBIO,
Proyecto y Dirección de obra ARRAM CONSULTORES

-Gemelos digitales para simular y optimizar líneas de producción en tiempo real.

Inteligencia artificial para mantenimiento predictivo, reduciendo fallos en equipos de refrigeración, envasado o transporte.

Gestión circular de recursos.

Valorización de residuos orgánicos mediante digestión anaerobia para generar energía o biofertilizantes.

Implementación de sistemas de reutilización de aguas en procesos de limpieza y riego.

Aplicación de análisis de ciclo de vida (ACV) para medir y reducir la huella de carbono de cada producto.

Materiales y certificaciones.

Uso de materiales sostenibles en la construcción y rehabilitación de plantas de procesamiento y almacenamiento (cementos bajos en carbono, biocompuestos).

Integración de estándares de sostenibilidad reconocidos (LEED, BREEAM) en el diseño de instalaciones agroalimentarias.

¿Cómo impacta la normativa en el desarrollo de proyectos de ingeniería sostenible?

La normativa actúa como un motor para la implantación de medidas sostenibles, ya que puede acelerar o frenar la incorporación de nuevas tecnologías en la industria agroalimentaria. Una regulación clara y estable es esencial para atraer inversión, reducir la incertidumbre y establecer criterios mínimos de actuación en áreas clave como uso responsable de recursos, reducción de emisiones y eficiencia energética.

Se echa en falta una mayor contundencia en la regulación nacional, que debería impulsar con más fuerza la transición hacia procesos agroalimentarios sostenibles, garantizando así la competitividad del sector y el cumplimiento de los compromisos climáticos.

¿Qué industria dentro del sector agro está apostando más por la sostenibilidad?

Depende mucho de la región en la que nos

podamos centrar, pero si se puede apreciar tendencias de las industrias que están liderando. Los sectores que a día de hoy están apostando más por la sostenibilidad son:

1.-Productos vegetales orgánicos y agricultura ecológica, producción de frutas, verduras, hortalizas, cereales, etc., bajo normas orgánicas/ecológicas.

2.-Agricultura regenerativa:

La agricultura regenerativa se convierte en una herramienta fundamental para afrontar los grandes retos del sector.

Cientes nuestros como PEPSICO adoptan este tipo de prácticas no solo para reducir la huella ambiental de la producción, sino que también incrementa la resiliencia del sistema agroalimentario frente a variaciones climáticas y de mercado

3.-Sector lácteo y producción animal (vacas, ovejas, etc.) enfocada en reducción de emisiones y mejora del bienestar animal.

En este sector se han llevado a cabo proyectos para reducir el metano, gestionar mejor los pastos, mejorar la alimentación del ganado, trazabilidad, bienestar.

4.-Producción y distribución de alimentos.

Este tipo de empresas está apostando fuerte por incluir medidas de sostenibilidad a sus procesos. Las empresas que transforman, envasan, transportan y venden alimentos están adoptando políticas de sostenibilidad en packaging, reducción de desperdicios, eficiencia energética en las plantas, logística verde, opciones de productos más verdes para los consumidores, etc.

Por mencionar otro de nuestro cliente que destaca en el sector por llevar a cabo proyectos de prácticas agrícolas regenerativas, proyectos de mejora de huella de carbono, biodiversidad, etc. En Extremadura, NESTLE, está implementado proyectos para que los cereales de las papillas de esta marca procedan de agricultura regenerativa.

¿Cómo se mide el impacto sostenible de un proyecto de ingeniería?

Hay indicadores como la huella de carbono, el ciclo de vida de los materiales o el ahorro energético. También se tienen en cuenta actualmente el impacto social y económico que producen.

¿Puedes mencionar un proyecto concreto que combine ingeniería y sostenibilidad con éxito?

Uno de los proyectos desarrollados en **ARRAM** donde se combinan estos factores es el de la Central Hortofrutícola HaciendasBio.

Los principios que HaciendasBio aplica a sus procesos y productos no se limitan sólo a su actividad económica, sino que son tenidos en cuenta y aplicados a aquellas áreas en las que la empresa participa. El concepto de producción Biodinámica, desde la finca hasta el consumidor, tiene su reflejo en los criterios con los que **ARRAM** diseñó la central hortofrutícola.

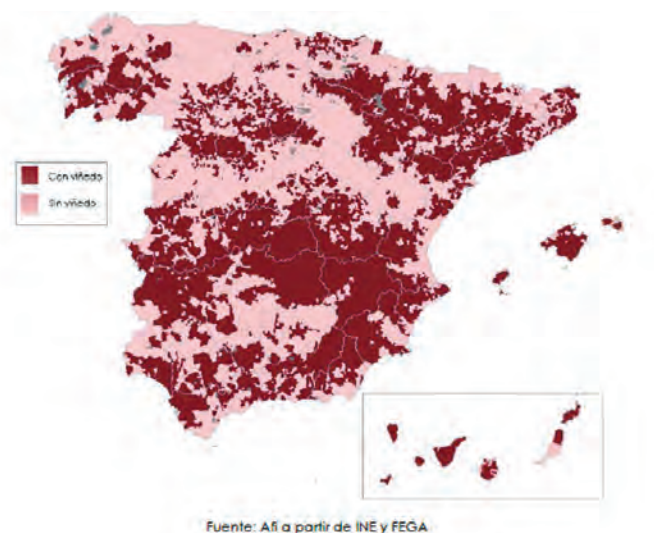
El eje principal del diseño de este proyecto fue la Gestión Energética Sostenible de la nueva central de HaciendasBio, ubicada en la finca Hacienda la Albuera.

Huyendo de soluciones convencionales y, a menudo, poco eficientes, se estudió la gestión energética de la central desde el origen de la energía producida, hasta la gestión de la entrada de materia prima y del funcionamiento de la fábrica, realizando la integración de la demanda de energía con la generación de la misma.

Conclusión

El futuro de las industrias agroalimentarias pasa por anticiparse a tres grandes ejes: sostenibilidad, digitalización y adaptación a un consumidor más exigente. No se trata solo de cumplir normativas, sino de convertir estos retos en oportunidades de innovación, eficiencia y competitividad internacional. Quien integre hoy energías limpias, trazabilidad digital y productos saludables, será el que lidere el mercado mañana.

El 43% del viñedo extremeño ya está en riego, que sube su apuesta por los vinos blancos



Extremadura ha vuelto a consolidarse tras la nueva vendimia como la segunda región productora española de vino y también la segunda en superficie de cultivo, con unas 80.000 hectáreas de viñedo. La provincia de Badajoz, con la comarca de Tierras de Barros en su epicentro del sector, es la primera que no pertenece a Castilla-La Mancha entre las mayores productoras de vino españolas. Y la quinta provincia contando con los gigantes de Castilla-La Mancha. La provincia pacense produce el 7% del total nacional de vino, solo por detrás de Ciudad Real (26%), Toledo (11,5%), Cuenca (9,3%) y Albacete (8,8%).

Un reciente informe elaborado por **Análisis Financieros Internacionales (AFI)** para la Interprofesional del Vino sobre la “Relevancia económica y social del sector vitivinícola en España” destaca la realidad y el potencial del sector en España. La superficie dedicada al cultivo de la vid supera las 930.000 hectáreas en España, lo que representa cerca del 13% mundial. Además, todas las comunidades autónomas españolas albergan, en mayor o menor medida, viñedos. La media de producción anual del sector en España supera los 37 millones de hectolitros, liderados de lejos por Castilla-La Mancha, y muy dependiente de la exportación.

Una de las características principales del viñedo español son sus explotaciones de

reducida dimensión, muy distribuidas geográficamente. Y en Extremadura no es una excepción. Según el informe de AFI, el 55% de las explotaciones de viñedo extremeñas tiene entre 0,5 y 1 hectárea de extensión. Y sólo el 14% de las mismas cuenta con más de 10 hectáreas. La mayor pujanza de las variedades blancas en los últimos años, con más demanda de consumo, se ha asentado con fuerza en Extremadura también.

Uno de los elementos en los que más destaca el viñedo extremeño según los datos del informe es su apuesta por el riego. Según los datos de AFI, el 57% de la superficie de viñedo extremeño es de secano y ya el 43% de riego. La región sería la tercera región productora de vino destacada con más peso sobre su total con más riego, tras Navarra y Comunidad Valenciana, y muy por delante de Castilla-La Mancha.

Ecológico

España cuenta con más de 142.100 hectáreas de viñedo ecológico para vinificación, que equivalen al 15,3% de la superficie total de viñedo para vinificación del país, y han registrado una tendencia creciente en los últimos años. La producción ecológica es desarrollada por 1.334 bodegas y embotelladoras. En el caso de Extremadura, el protagonismo del viñedo ecológico es escasa, con solo 1.889 hectáreas, lo que supone solo el 2,4% del total regional.

En España existen unos 122 municipios “con especialización vitícola”, en los que se dedica al cultivo de la vid más de la mitad de su superficie agrícola, entre ellos alguno en la comarca de Tierra de Barros. Mientras el conjunto municipios españoles de menos de 2.000 habitantes registró una caída en la población cercana al 10% entre los años 2002 y 2022, aquellos municipios de pequeño tamaño y especialización vitícola experimentaron notables crecimientos en su número de habitantes.

Según AFI, el sector vitivinícola español es un referente en las ventas internacionales de vino. La vitivinicultura ha generado el 6% del total de ventas al exterior del sector agroalimentario y representa más del 1% del total de las exportaciones españolas (promedio 2018 -2022). El vino es, además, uno de los principales productos de la cesta exportadora agroalimentaria de España: la cuarta partida más vendida al exterior en 2022. Los cuatro principales mercados de destino de los productos vitivinícolas españoles representan el 42% de las exportaciones sectoriales. Se trata de los mercados de Alemania, Estados Unidos, Reino Unido y Francia.

La caída del consumo, especialmente de vinos tintos, unido a las exigencias que está provocando los periodos de mayores sequías y olas de calor extremas, desafían de forma destacada el futuro del sector.

Esto es un ~~tapón~~ DIAM



Diam, la nueva tradición.

Nuestra tecnología única e inigualada revoluciona desde hace 20 años la crianza en botella y la guarda de los vinos tranquilos y espumosos.

Somos los primeros y seguimos siendo únicos, los auténticos guardianes de los aromas, orgullosos de forjar a diario con los viticultores esta nueva tradición.

Descubra cómo en: www.diam-cork.com





Miguel Monterrey Vázquez
 Presidente de la Sectorial Vitivinícola
 de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

**“En los últimos años
 hemos visto
 un interés creciente
 por vinos frescos,
 aromáticos y fáciles
 de disfrutar”**

¿Con qué perspectivas ha afrontado el sector cooperativo la nueva vendimia marcada por las altas temperaturas de agosto?

Las cooperativas hemos afrontado esta última vendimia con optimismo por la alta calidad de la uva, que ha presentado una buena acidez y graduación y eso es una oportunidad para el valor de los vinos cooperativos que comercializamos.

Habría sido una vendimia excepcional si no es por esas altas temperaturas que hemos registrado durante el verano y que han ocasionado un descenso en la producción que desde Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura estimados que será de entre un 10% y un 15% respecto al año pasado. Estas altas temperaturas, especialmente las registradas durante la noche, han afectado al desarrollo de los racimos y es lo que ha provocado esa bajada en la cosecha.

Las variedades de uva blanca han tomado gran protagonismo en los últimos años en Extremadura. ¿El consumo marca esta tendencia hacia vinos blancos y más fáciles de beber?

Efectivamente, el consumidor está marcando la pauta. En los últimos años

hemos visto un interés creciente por vinos frescos, aromáticos y fáciles de disfrutar, especialmente en segmentos jóvenes y en mercados internacionales. Extremadura cuenta con condiciones climáticas idóneas para el cultivo de variedades blancas que responden muy bien a esta demanda.

Nuestras cooperativas han sabido adaptarse, innovando en técnicas de vinificación y ampliando su catálogo con vinos blancos de gran calidad que hoy gozan de una muy buena aceptación, tanto dentro como fuera de la región.

¿Qué grandes retos tiene planteados el sector cooperativo del vino?

Nuestro principal desafío es seguir generando valor para los socios viticultores en un mercado global muy competitivo. Para ello necesitamos avanzar en concentración empresarial, reforzar la profesionalización de nuestras estructuras y apostar por la innovación, tanto en campo como en bodega. Y es algo que estamos consiguiendo.

Además, es imprescindible impulsar la sostenibilidad, porque el cambio climático ya nos está condicionando y debemos garantizar producciones de calidad a largo plazo.

También debemos trabajar en la promoción y en el reconocimiento de la marca colectiva del vino cooperativo extremeño, que representa un modelo social y económico de enorme importancia para el medio rural.

Desde el punto de vista de la exportación, el vino extremeño siempre ha tenido una excelente relación calidad-precio. ¿Está aumentando la exportación envasada con más valor añadido?

Sí, es una tendencia que se consolida. Aunque seguimos siendo muy competitivos en graneles, cada vez hay más cooperativas extremeñas que apuestan por la exportación envasada, ofreciendo vinos con marca propia y una mayor diferenciación. Esto nos permite acceder a mercados más exigentes y con un mayor margen de rentabilidad, lo que repercute directamente en el valor que trasladamos al viticultor. No obstante, aún queda camino por recorrer: necesitamos interiorizar que hay que invertir en imagen, marketing y posicionamiento internacional.

El futuro del vino extremeño pasa por equilibrar nuestra fortaleza en volumen con un crecimiento sostenido en valor añadido y el sector cooperativo está trabajando de forma decidida en esa dirección.



M·A·SILVA
Premium Cork Stoppers

**LA CALIDAD DE NUESTROS TAPONES DE CORCHO
PROVIENE NATURALMENTE DE LA NATURALEZA**



**CONOZCA NUESTROS
TAPONES DE CORCHO**



Nuestros compromisos nacen en el bosque de alcornocales y es en nuestros centros de producción donde los sellamos con calidad. Garantizamos un estricto circuito de producción, desde el árbol hasta el cierre de las botellas de vino y espumoso.

**Buscamos lo mejor naturalmente
por lo que es natural que ofrezcamos lo mejor.**



masilva.es

Carlos J. Vivas
Sumiller profesional

“El consumidor asocia cada vez más Extremadura con vinos de mayor calidad”



A fincado en Aceuchal (Badajoz), Carlos J. Vivas es sumiller profesional, fundador y gerente de V Sentidos Catas (www.vsentidoscatas.es), siendo también catador oficial del Panel de Cata de D.O. P. Ribera del Guadiana, campeón de Extremadura al mejor sumiller y semifinalista al Mejor Sumiller de España. También es vicepresidente de la Asociación de Sumiller y Bartender de Extremadura.

El papel del sumiller es cada vez más importante sobre todo en la restauración de calidad. ¿Está suficientemente representado en Extremadura?

La figura del sumiller tiene cada vez tiene mayor reconocimiento en la restauración de calidad, pero en Extremadura aún queda camino por recorrer y bastante. En muchos restaurantes ya se percibe la importancia de contar con un profesional que sepa transmitir no sólo la cultura del vino de Extremadura, nacional e internacional y elevar la experiencia gastronómica.

Poco a poco, los propios clientes en restauración, tiendas gourmet y las bodegas extremeñas están demandando más esta figura, lo que nos da confianza en que nuestro papel será cada vez más valorado.

¿Hasta qué punto los clientes se dejan aconsejar por el sumiller? ¿Siguen pesando mucho los estereotipos en el mundo del vino?

El cliente actual es más receptivo que hace unos años, se interesa por aprender, probar cosas nuevas y dejarse aconsejar, aunque a veces no sea así, como yo digo, "tenemos que saber observar la mesa" para así ofrecer el mejor servicio en cada ocasión.

Aun así, todavía existen ciertos estereotipos en el mundo del vino, como pensar que un vino caro siempre es mejor o que solo el tinto marida mejor con la carne. La labor del sumiller es precisamente romper esas ideas, educar al consumidor y mostrarle la diversidad de matices que puede encontrar en la copa.

¿Cómo valorarías el momento actual de las bodegas y vinos extremeños? ¿Ha aumentado su nivel en los últimos años?

Las bodegas extremeñas están viviendo un momento interesante. Se ha dado un salto de calidad en los últimos años, con proyectos muy innovadores, más investigación en variedades autóctonas y una apuesta clara por la diferenciación de los vinos que se elaboraban hace unos años para la venta a granel, sobre todo por las nuevas generaciones de bodegueros, viticultores y enólogos que se están haciendo cargo.

Esto ha permitido que nuestros vinos y cavas tengan mayor presencia en el mercado nacional e internacional, y que el consumidor asocie cada vez más Extremadura con vinos de mejor de calidad.

¿El componente precio sigue siendo clave en la elección de los vinos o siempre hay sorpresas y vinos por descubrir?

El precio sigue siendo un elemento a tener en cuenta, sobre todo en un mercado tan competitivo, pero no es el único. Muchas veces sorprendemos a los clientes con vinos que ofrecen una excelente relación calidad-precio y que no son los más caros de la carta. Esa búsqueda del descubrimiento y de lo inesperado es lo que da sentido a nuestra labor, porque un buen vino no siempre tiene que estar ligado a un precio elevado.

Los vinos blancos están adquiriendo gran protagonismo con mayor demanda y salida comercial, al igual que los tintos jóvenes sin tanta madera. ¿Notáis también los sumilleres estos cambios de tendencia?

Sí, los sumilleres también notamos claramente esas tendencias. Los vinos blancos, los rosados de calidad y los tintos jóvenes con menos madera están conquistando a un público que busca frescura, versatilidad y un perfil más accesible. Esto refleja un cambio en los hábitos de consumo: se busca disfrutar del vino en más momentos, no solo en grandes ocasiones. Y esa evolución también la están sabiendo interpretar muy bien las bodegas extremeñas, aunque a día de hoy exista un consumo más bajo en general de vino tinto en comparación del vino blanco.



Pasión por nuestro trabajo

Nuestro impulso creador e innovador se basa en mejorar continuamente. Innovar es la única forma de mantenerse competitivo, ninguna ventaja es sostenible a largo plazo. En Magusa ofrecemos una solución integral a tus necesidades y una atención personalizada en cada proyecto.

**Magusa, desde 1975 fabricando
la mejor maquinaria vinícola.**



*Servicio postventa y asistencia 24 horas.



P.I. Domenys II. C/ Enología, 3-4
08720 Vilafranca del Penedès, Barcelona, Spain
Apdo. Correos 208 · Tel. [+34] 93 892 26 98 · magusa@magusa.es
www.magusa.es

Las bodegas extremeñas con DO Cava se mantienen en cinco

Marcelino Díaz, López Morenas (Bonaval), Romale, Vía de la Plata y Payva (Dehesa de Arriba), sin ninguna bodega cooperativa aún



Extremadura cuenta actualmente con cinco bodegas amparadas en la **Denominación de Origen Cava**, dentro de la subzona de Viñedos de Almendralejo. De las cuatro subzonas con las que cuenta dicha DO (Comtats de Barcelona, Valle del Ebro y Zona de Levante) es la que menos bodegas dispone. En total la DO Cava, con sede en Vilafranca del Penedés (Barcelona), cuenta con 145 bodegas certificadas, de las que 122 están ubicadas en Cataluña, 7 en Levante, 6 en Valle del Ebro y las cinco extremeñas.

Las bodegas extremeñas amparadas, todas ellas en Almendralejo, son **Dehesa de Arriba de Bodegas Payva; Marcelino Díaz; López Morenas; Romale y Vía de la Plata de Bodegas Francisco Escaso e Hijos**. Ninguna cooperativa extremeña se ha lanzado a la elaboración de cava con DOP. Las bodegas extremeñas amparadas pueden elaborar tanto cava de guarda como cava de guarda superior reserva.

La Denominación de Origen (D.O.) Cava cerró el año 2024 con unas ventas totales de 218 millones de botellas, cifra que representa una caída del 13,3 % respecto a 2023, cuando se vendieron alrededor de 252 millones. Esta contracción está muy relacionada con la severa sequía que lleva afectando al sector durante los últi-

mos tres años. Del total de bodegas vendidas, 78 millones lo fueron para el mercado español y 140 millones para el mercado exterior.

Mercado exterior

El mercado alemán fue el que notó un mayor descenso cercano a 20 millones de botellas (-19,9 millones). Bélgica sigue siendo el principal mercado internacional con 20,3 millones de botellas, aunque sus ventas también han retrocedido en 7,8 % respecto al año anterior. Por detrás, Estados Unidos sufrió una caída del 4,5 % y Reino Unido del 11,6 %. Mientras, los únicos mercados exteriores en crecimiento el año pasado fueron Japón, Países Bajos y Suecia.

Una de las categorías que más está creciendo en ventas es la del cava ecológico, que registró ventas por 37,3 millones de botellas, con un crecimiento interanual del 15,24 %. Un producto no muy presente en las bodegas extremeñas de cava. Los cavas de Guarda Superior de Paraje Calificado, categoría que representa la cima de la calidad en la D.O. Cava, han experimentado un crecimiento del 13,3 %, con un aumento excepcional del 58,5 % en el mercado nacional. Para 2025, se espera la incorporación de una nueva referencia, sumando un total de 11 etiquetas en esta exclusiva categoría.

Menor vendimia

La campaña de uva para cava en este 2025 no ha sido sencilla, ante las quejas de algunas organizaciones de agricultores como UPA-UCE quien han denunciado que se ha entregado uva sin saber finalmente el precio que se cobrará.

Según dicha organización, la producción se ha visto reducida por las olas de calor, al igual que el resto de producción de uva, entre un 15 y un 18% hasta ahora. “La uva está teniendo buena salida con un grado superior al año pasado, pero los agricultores nos han trasladado sus quejas debido a que no tienen precios, algo que va en contra de la Ley de la Cadena”, destacan desde UPA-UCE.

Otro de los problemas que han afectado a la campaña de la vendimia ha sido la falta de mano de obra para la recolección que, como viene ocurriendo en otros sectores agrícolas, también está condicionando la campaña debido a la dificultad para encontrar trabajadores.

Entre las variedades de uva admitidas en la DOP Cava para la elaboración del mismo figuran en blanco la Macabeo (Viura), Xarello, Parellada, Malvasía (Subirat Parent) y Chardonnay. Y en variedades de uva tinta la Garnacha tinta, Monastrell, Pinot Noir y Trepát. De todas ellas, la Macabeo es la más abundante en el viñedo de Tierra de Barros.

Solución total herbicida para tu olivar, con el equipo más completo

Garantiza un campo libre de malas hierbas durante todo el ciclo de tu cultivo con Musketeer y Roundup.

Confía en la solución líder, deja tu olivar en las mejores manos.



Musketeer®

Roundup®





Alemania y Japón ganan peso en las exportaciones de vino extremeñas

El sector cooperativo y bodeguero de la Comunidad de Extremadura depende en gran medida de las exportaciones de vino.

Según datos del Panel de Exportaciones de la Junta de Extremadura, en 2024, las exportaciones de vinos y mostos subieron un 12,4% respecto a 2023, hasta los 87,8 millones de euros. En toneladas, se pasó de 261.915 en 2014 (máximo valor) a 151.198 en 2024 (mínimo valor). En

cuanto al ratio euros/Tn, se observa un ascenso en 2024 hasta los 581 euros/Tn. La media de los últimos diez años muestra como el precio medio de las exportaciones extremeñas de vino ha sido de 4.578 euros/tn.

En cuanto a los principales mercados para exportar, Portugal sigue siendo el gran referente con el 50,1% del total y 43,9 millones de euros en ventas, seguido de Francia con el 11,2% y 9, 8 millones de

euros y Alemania en tercer lugar con el 7% y 4,3 millones de euros. Italia es el cuarto destino con el 4,9% y Japón el quinto y más lejano con el 2,6%.

En vinos y mostos se observa una variación positiva en 2024 de las exportaciones con destino a sus principales destinos, destacando las anotadas en Alemania (2 millones de euros más respecto a 2023, un +46,3% interanual) y Japón (1,4 millones de euros más, un +142,9%).

M.A.SILVA junta Inteligencia Artificial, Sostenibilidad e Innovación, con el mejor corcho del mundo



Nuestro modelo de producción, totalmente integrado y vertical, nos otorga una posición única para garantizar calidad, innovación y respeto por el medio ambiente. Renovamos cada día nuestro compromiso: devolver más de lo que recibimos. Esto significa trabajar de manera constante en la preservación y regeneración de los alcornocales, ecosistemas fundamentales para la captura de CO₂, la conservación de la biodiversidad y la lucha contra la desertificación.

Creemos firmemente que proteger los alcornocales es proteger el vino, la tierra y el futuro.

Nuestra más reciente innovación en tapones de corcho premium, el sistema **NOBEL-TECH®**, combina la mejor materia prima del mundo con tecnología de vanguardia. Este avance consolida a **M.A.SILVA** no solo como pionera en prácticas sostenibles, sino también como un referente en calidad e innovación dentro del sector.

Características Principales de la Nueva Tecnología

SARA ADVANCED® – Sensory Uniformity
Estandarización Sensorial

1. Extracción de los compuestos volátiles y la homogeneización sensorial.

2. Utilización de temperatura, presión y vapor seco controlados.

3. Proceso continuo y automatizado.

4. La memoria elástica del corcho es mantenida.

BIONICEYE® - AI & Machine Learning
Ojo Biónico

1. Más sostenible: menos procesos, más eficiencia.

2. Cámara ultrasensible de última generación.

3. Tecnología 5.0: garantía físico-mecánica y de selección gracias a la Inteligencia Artificial (IA) y Aprendizaje automático.

4. Garantía Física y Mecánica: $\geq 99,5\%$ Tecnología 5.0: Eliminación de Defectos con IA.

RAY SYSTEM® – Thermal Radiation
Radiación Térmica

1. Gradiente térmico: Potencia la extracción de compuestos volátiles como el TCA.

2. Temperatura controlada: Desorción térmica eficaz que preserva la humedad intrínseca de los corchos.

3. Solución extractiva sin igual en el mercado.

4. Distribución individual de TCA $< 0,5$ ng/L en 99 % y maceración en grupo < 1 ng/L. Análisis realizado de acuerdo con la norma ISO 20752.

Sobre M.A.SILVA

Fundada en 1972, **M.A.SILVA** es una empresa totalmente integrada verticalmente y líder en el mercado de los tapones de corcho. Con sede en Mozelos, Feira, Portugal, la empresa es reconocida mundialmente por su compromiso inquebrantable con la calidad del producto, la sostenibilidad y la innovación. **M.A.SILVA** opera extensamente a nivel global, con infraestructuras clave que incluyen:

- 1 centro de materia prima en Alter do Chão, Alentejo, con más de 105,000 m², con capacidad para almacenamiento de 15,000 tn de materia prima anualmente.

- 3 instalaciones de transformación en el municipio de Feira, en el norte de Portugal.

- 6 unidades de distribución en España, Francia, Italia, Brasil, China y EE.UU.

- Representación por más de 10 agentes exclusivos en Argentina, Alemania, Austria, Suiza, Georgia, Croacia, Eslovenia, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.

- Producción y venta de más de 600 millones de corchos en 2024, para más de 8,000 clientes en todo el mundo. 90% de exportaciones. Y más de 420 colaboradores a nivel mundial.

Para más información visite nuestro sitio web en www.masilva.es

Instalaciones eficientes.

Estudiamos tu proyecto para conseguir el mayor éxito.

SERVICIOS



Proyecto técnico a medida: estudio agronómico, hidráulico y eléctrico.



Filtración automática y portagoteros autocompensantes.



Automatización y gestión a distancia de tus instalaciones.



Bombeo fotovoltaico: independencia de red y reducción del coste energético.



Integración total: hidrantes, galerías técnicas, bombeos, cuadros y legalización.



Mantenimiento programado y soporte técnico.



**Haz que tu riego trabaje por tu cosecha.
Solicita una visita técnica y un estudio sin compromiso.**



graginsa.es



924 67 02 56



graginsa@graginsa.com

Extremadura participa en “Cork Experience” que promueve productos turísticos sostenibles con el corcho



Saca de la corcha. Foto: Cork Experience



Vista aérea de la Sierra de San Pedro. Foto: Cork Experience

La Comunidad de Extremadura es una de las mayores productoras de corcho en bruto del mercado español, que en su mayoría exportó por valor de 95 millones de euros en 2024. De las 70.000 toneladas de corcho en bruto que produce de media España, el alcornocal extremeño concentra en torno a las 23.000 toneladas anuales. Con las industrias portuguesas como principal destino. Un producto, el corcho, con múltiples aplicaciones industriales y tecnológicas, más allá de la industria vitivinícola, y que comienza a abrirse también al sector turístico.

Un proyecto a nivel nacional, “Cork Experience” promociona a través de la colaboración de diferentes socios, alguno de ellos extremeños, diferentes productos turísticos sostenibles basados en el corcho. Entre las iniciativas que se están desarrollando figura la creación de una gran ruta nacional del corcho y de varias rutas vinculadas a municipios, ciudades y espacios naturales con una estrecha relación con este material y pondrán en valor los recursos naturales y culturales, así como las actividades relacionadas.

En el caso extremeño, tanto el municipio de San Vicente de Alcántara -epicentro del sector industrial corchero extremeño- como la Mancomunidad de la Sierra de San Pedro forman parte de la **Red Europea de Territorios Corcheros-Retecork**, uno de los socios claves del proyecto junto

a Hike & Bike, Albatros Tours y Namasté Viajes, la Asociación “Cor de Suro” y el Consorci de Les Gavarres.

El proyecto se implementará en Extremadura, Cataluña, Andalucía, Aragón, Comunidad Valenciana, Comunidad de Castilla y León y Cantabria. Cuenta con una subvención de 692.738 euros distribuida entre los seis socios del proyecto y finalizará en septiembre de 2025.

Teniendo como punto de partida las rutas, se crearán experiencias turísticas vinculadas a la artesanía, al arte y a los trabajos tradicionales del corcho, que irán acompañadas de diferentes herramientas (analógicas y digitales) que se promocionarán ampliamente. Además, se fomentará la creación de redes de actores para el trabajo colaborativo en torno a la experiencia del corcho y el rediseño de los productos actuales y servicios turísticos, entre otros.

El pasado mes de octubre, la iniciativa “Cork Experience” estuvo en la capital pacense en una completa jornada que contó también con diferentes ponencias de interés. Entre ellas una sobre la *“La fragilidad de los espacios naturales corcheros y su uso público”*, a cargo de **Ramón Santiago Beltrán**, ingeniero forestal del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) así como una mesa redonda sobre *“Buenas prácticas en los espacios naturales corcheros”*.

Industria extremeña

San Vicente de Alcántara y el corcho han sido compañeros inseparables desde mediados del siglo XIX, cuando en 1858, de la mano de Pedro Moreno, un socio de una casa inglesa que se dedicaba a la comercialización del corcho, se establece en el municipio. Sin embargo, fue en 1872 cuando se instaló la primera fábrica que dio origen a la posterior industria.

Hoy en día, el 65% de la industria corchera se concentra en San Vicente, dedicándose la mayoría de las fábricas a la preparación del corcho en plancha y a la producción del tapón natural, disco natural y tapón aglomerado. El municipio acoge también la sede de **ASECOR** (Agrupación Sanvicenteña de Empresarios del Corcho), así como el Museo de Identidad del Corcho y el Centro de Interpretación de la Naturaleza de la Sierra de San Pedro, Centro Alas.

La Mancomunidad Sierra de San Pedro incluye los municipios de Valencia de Alcántara, Membrío, Salorino, Santiago de Alcántara, Cedillo, Herrerueta, Herrera de Alcántara y Carbajo, de la provincia de Cáceres, y San Vicente de Alcántara, de la provincia de Badajoz.

En la Mancomunidad destaca la producción de corcho, con más de sesenta industrias del sector, de las cuales más de la mitad tienen el certificado de calidad Sys-tocode.

La unión que nos impulsa



DIPUTACIÓN
DE CÁCERES



Más de 500 empresas extremeñas exportan a Portugal, que concentra el 28% de las ventas exteriores

Corcho natural, vino y mosto, envases de vidrio y tabaco, los productos más exportados hacia el mercado portugués



Los intercambios comerciales entre los territorios de Extremadura y Portugal se remontan a muchos siglos atrás. En la actualidad el comercio bilateral entre ambos mercados, que suman las exportaciones como las importaciones, se acerca a los 1.400 millones de euros, lo que da una idea de su gran importancia. Según los datos del Panel de Exportaciones de la Junta de Extremadura del año 2024, en torno a 528 empresas extremeñas exportaron mercancías durante el año pasado al mercado portugués, aunque no todas ellas lo hagan de forma regular. Dada su cercanía y permeabilidad geográfica, el 98,9 por ciento de estas exportaciones extremeñas se realizan habitualmente por carretera.

Durante el pasado año 2024, las exportaciones globales extremeñas volvieron a alcanzar un récord hasta situarse en los 3.329,8 millones de euros. Las ventas a Portugal, principal mercado exportador regional, sumaron 907,7 millones de euros. Una caída del 4,3% que tiene que ver más con la coyuntura de los principales productos exportados.

El 28% de las exportaciones extremeñas tiene como destino o tránsito el mercado portugués, por delante de Alemania o Francia. Y eso que dos de los principales productos exportados de la región -pre-

parados de tomate y salsas, y fruta de hueso- tienen un menor protagonismo en las ventas al vecino país frente a otros grandes mercados de la UE. Mientras, Portugal es también de largo el mayor mercado importador para Extremadura, al sumar 463,6 millones de euros en el año 2024. El comercio bilateral de Extremadura y Portugal tiene un peso superior al 5% en el PIB regional.

Los dos sectores que concentran la mayor parte de las exportaciones a Portugal son los de semifabricas, con el 36,6% del total en 2024, y la alimentación y agroindustria con el 36,5% del total. Entre ambos sectores acumulan el 73,1 por ciento del total de las exportaciones extremeñas destinadas al mercado portugués.

Corcho natural

Si hay un producto muy destacado año tras año en las exportaciones extremeñas hacia Portugal es el de Corcho natural en bruto, que supuso el año pasado 95,4 millones de euros. El crecimiento en volumen de toneladas en la última década ha sido muy destacado, al pasar de las 20.981 en el año 2014 a las 45,124 el año pasado. El ratio euro/tonelada de corcho en bruto alcanzó en 2024 los 2.115 euros. Hay que tener en cuenta que en San Vicente de Alcántara, el municipio

clave del corcho regional, hay instaladas varias empresas portuguesas del sector corchero.

Otro de los productos claves de las exportaciones regionales sigue siendo el vino, mostos y alcohol, que sumaron 87,8 millones de euros en el año 2024. La gran mayoría a granel- El precio de la tonelada el pasado año alcanzó los 581 euros, con un total de 151.198 tn. Las compras de Portugal representan anualmente en torno al 50% de las exportaciones totales del sector vitivinícola regional, muy concentrado en Tierra de Barros (Badajoz).

Mientras, las exportaciones de botellas y frascos de vidrio también resultan claves en las ventas al mercado portugués, hasta alcanzar los 69,3 millones de euros, con 155.157 toneladas en el año 2024. Muy concentradas sobre todo en la factoría que la empresa portuguesa BA Glass Spain tiene en la localidad pacense de Villafranca de los Barros.

Otro de los productos más habituales en las exportaciones extremeñas hacia Portugal es el tabaco, con un total de 68,9 millones de euros en el año 2024, y un volumen de 12.705 tn que ha descendido de forma acusada en los últimos años. Hay que recordar que Extremadura es uno de los territorios más importantes en la producción de tabaco en la UE.

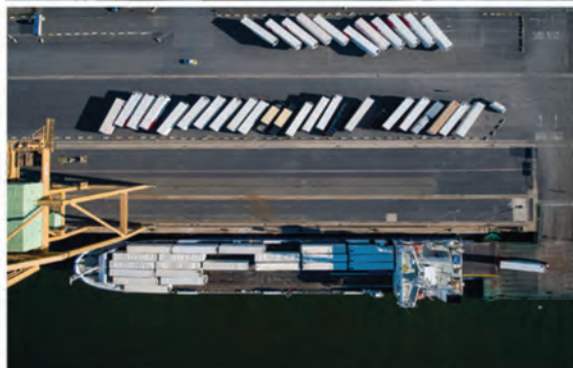


Puerto de Huelva



HUB LOGÍSTICO DE FRÍO

ESPECIALIZADO EN MERCANCÍA PERECEDERA Y CONGELADA



ORIENTADO AL CLIENTE | MULTIMODAL | SOSTENIBLE | DIGITAL

WWW.PUERTOHELVIA.COM

La provincia de Cáceres y Beira Baixa sellan una alianza estratégica para transformar la frontera en oportunidad



Con la firma de la **Declaración de Oleiros**, la **Diputación de Cáceres** y la **Comunidad Intermunicipal da Beira Baixa** crean una **Agrupación Europea de Cooperación Territorial** con el objetivo de impulsar un desarrollo conjunto en áreas clave como infraestructuras, medioambiente y lucha contra la despoblación

La Raya deja de ser una línea divisoria para convertirse en un eje de cooperación. El pasado 4 de septiembre, en la localidad portuguesa de Sertã, la provincia de Cáceres, representada por la Diputación Provincial y la región lusa de Beira Baixa, por la Comunidad Intermunicipal del mismo nombre, formalizaron su voluntad de caminar juntas en la creación de una eurozona regional más integrada y atractiva. Lo hicieron mediante la firma de la **Declaración de Oleiros**, un memorando de entendimiento que sienta las bases de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) Cáceres-Beira Baixa.

Esta nueva figura de colaboración transfronteriza abarca un territorio de más de 25.000 kilómetros cuadrados y una población cercana al medio millón de habitantes, enclavado estratégicamente entre las dos grandes áreas metropolitanas de la Península Ibérica: Madrid y Lisboa.

“La unidad entre territorios y entre agentes políticos de España y Portugal va a ser determinante para seguir reivindicando mejoras, no solo en comunicaciones, sino también en desarrollo rural y servicios”, afirmó el presidente de la Diputación de Cáceres, **Miguel Ángel Morales**, durante el acto de firma. El dirigente cacereño subrayó que la cooperación con Portugal era una prioridad de esta legislatura, pero no desde el simbolismo, sino desde la con-

creción: “No en un amor platónico, sino con hechos, con proyectos”.

Un territorio con retos comunes y soluciones compartidas

La iniciativa cuenta con el respaldo unánime del pleno de la Diputación cacereña y la implicación de los municipios de Beira Baixa: Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertã, Vila de Rei y Vila Velha de Ródão.

En sus primeras líneas de trabajo, la AECT pondrá el foco en dos grandes áreas: la mejora de las infraestructuras de transporte, con la finalización de la EX-A1 y su conexión con los corredores portugueses IC31 e IC8, y la promoción conjunta de recursos naturales y turísticos, con la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Tajo-Tejo como gran emblema.

Además, se abordarán proyectos orientados a:

- Fortalecer la cohesión económica, social e institucional.
- Mejorar la movilidad vial, ferroviaria y los servicios de transporte público.
- Fomentar la innovación empresarial y la cooperación económica.
- Atraer y fijar población en el medio rural.
- Promocionar el patrimonio cultural y natural de la eurozona en mercados exteriores.

-Acceder a fondos europeos para el desarrollo regional.

“El futuro pasa por dejar de vernos como periferias y empezar a vernos como un todo con potencial conjunto”, defendió durante el acto el presidente de la Cámara Municipal de Sertã, **Carlos Alberto de Miranda**.

Una frontera que se convierte en horizonte

A partir de ahora, comienza la fase técnica. Las vicepresidentas de la Diputación de Cáceres, **Esther Gutiérrez** e **Isabel Ruiz Corretero**, ya han iniciado los trabajos con los representantes lusos para definir los estatutos y el modelo de funcionamiento de la AECT, que contará con órganos ejecutivos, deliberativos y una secretaría técnica.

La firma de la **Declaración de Oleiros** no solo simboliza una nueva etapa en las relaciones entre Cáceres y Portugal. También representa una oportunidad histórica para que la frontera deje de ser un límite y se transforme en un espacio de colaboración, innovación y esperanza. Para los responsables políticos y técnicos implicados, este es solo el primer paso de un “viaje apasionante” en el que, más allá de las dificultades, lo que se juega es el futuro de los pueblos, de su gente, y de una Europa que se construye desde lo local.

La Línea de Alta Velocidad, la autovía de Moraleja a Monfortinho y el puente de Cedillo acercarán más Portugal a Extremadura



Trabajos electrificación vía de la Línea Alta Velocidad extremeña

El fortalecimiento de las relaciones entre Extremadura y Portugal a todos los niveles -económicas, comercial, sociales, laborales, culturales, turísticas y logísticas- está íntimamente relacionadas con las mejoras en diferentes ámbitos de infraestructuras y de transporte que se están realizando en la actualidad.

Entre ellas destacada la del tramo de autovía EX-A1 que debe conectar la localidad cacereña de Moraleja con Monfortinho de 17 kilómetros de distancia, sometida ya a información pública desde mayo y con su estudio de viabilidad adjudicado. Esta conexión, que Portugal ya ha declarado como prioritaria al enlazar con las IC31 - IC8, supondrá una nueva unión entre Madrid y Lisboa, dando continuidad a la conexión entre Navalmoral de la Mata y Castelo Branco por el Norte de Extremadura, siendo clave para comarcas como el Valle del Alagón y Sierra de Gata. Para que esta nueva conexión de Madrid y Lisboa por el norte de Cáceres sea una realidad solo quedan 72 kilómetros de autovía.

En la parte portuguesa, el tramo más importante de la conexión, de unos 40 kilómetros, que va desde la A 23 a la altura de Alcains (Castelo Branco) hasta Proença-a-Velha (en el concejo de Idanha a Nova, ya cuenta con Declaración de Impacto Ambiental positiva y proyecto técnico de obras redactado. Más problemas problemas está teniendo el tramo de 15 kilómetros

que separan Proença-a-Velha de Monfortinho por diferentes temas medioambientales sobre todo.

Ferrocarril

A nivel ferroviario, la infraestructura clave sigue siendo la que enlazará Madrid y Lisboa a través de Extremadura por la Alta velocidad. Una obra cuyos plazos de finalización se han ido demorando en el tiempo. El vecino país se encuentra en la actualidad muy centrado en la conexión de alta velocidad entre Lisboa y Oporto, cuya adjudicación para el primer tramo acaba de adjudicarse.

La Línea de Alta Velocidad (LAV) a Extremadura (437 km), está integrada por tres tramos: Plasencia-Cáceres-Mérida-Badajoz; Madrid-Oropesa y Talayuela-Plasencia. El tramo que conecta Plasencia con Badajoz (195 km), inaugurado en julio de 2022, opera como línea electrificada desde diciembre de 2023. En el caso del tramo Talayuela-Plasencia, ya se ha finalizado la construcción de la plataforma y estructuras (túneles, viaductos, desmontes, pasos superiores...) de cuatro de los ocho subtramos en los que se divide la línea de 70 km en obras y Adif AV ya está licitando los contratos para poder arrancar con los trabajos de electrificación este mismo año. En concreto, están terminados los subtramos Talayuela-Arroyo de Santa María, Navalmoral de la Mata-Casatejada, Casatejada-Toril y Toril-Río Tiétar, que suman 39,1

km y que suponen el 55% de la longitud total del tramo.

Puente de Cedillo

Otro de las infraestructuras claves en el fortalecimiento de las relaciones entre ambos territorios, y por el simbolismo que también tiene en la Raya, es la construcción del puente internacional sobre el río Sever que conectará las poblaciones de Cedillo (Cáceres) y Montalvão (pedanía de Nisa) en Portugal. Actualmente, la conexión entre la comarca Sierra de San Pedro-Los Baldíos y Portugal es muy limitada ya que el trayecto más corto supone 119 kilómetros y casi dos horas de viaje por carretera, o bien cruzar por la presa de Cedillo -cuya propiedad es Iberdrola- que solo permite el paso restringido los fines de semana y con limitaciones de seguridad.

El coste total de la inversión asciende a 5,1 millones de euros, financiados íntegramente por la Junta de Extremadura. Según la Junta, el puente "va a facilitar el tránsito de mercancías, impulsar el turismo y fortalecer los lazos culturales entre España y Portugal".

La mejora en las conexiones de movilidad y transporte también es otra de las claves de la Declaración de Oleiros, documento que compromete a la Diputación de Cáceres y la Comunidad Intermunicipal da Beira Baixa a cooperar en distintas materias a través de una Agrupación Europea de Cooperación Territorial.

“Escuela de pastores” para cuidar de 3,7 millones de cabezas de ovino y 250.000 de caprino en Extremadura



Cuando se produce los grandes incendios en verano, como los de este año con abundante carga de pastos, siempre nos acordamos del trabajo callado que hacen cientos de miles de ovejas, vacas y cabras en los montes. Su siega a diente elimina durante los meses más peligrosos miles de toneladas de “combustible vegetal”. Sin embargo, con el paso de los años, la cabaña ganadera española y también la extremeña va menguando.

Por la pérdida de rentabilidad de las explotaciones, el aumento de sus gastos fijos, problemas sanitarios como la lengua azul, pero también de forma cada vez mayor, por la falta de relevo y mano de obra más joven que quiera dedicarse a la ganadería. Un oficio exigente, en muchos casos de siete días a la semana y 364 días al año.

Extremadura cuenta con unos 3,7 millones de cabezas de ovino (casi el 26% del total nacional), la mayor de España, y con unas 250.000 cabezas de caprino (el 9% del total nacional).

Según estadísticas oficiales, a nivel nacional quedarían unos 80.000 pastores de ovino y caprino en España, cifra que se reduce año a año. La cabaña de ovino se ha reducido a nivel nacional en casi 5 millones de cabezas desde 2010.

Distintas instituciones y sobre todo cooperativas ganaderas han puesto en marcha en las regiones más activas en el sector ovino

y caprino -como son Extremadura, Aragón o Castilla y León- “escuelas de pastores” para formar a gente joven en el oficio.

Aprendizaje práctico

Bajo la coordinación de la cooperativa **Cooprado**, con sede en Casar de Cáceres, y con financiación de la **Diputación de Cáceres**, la **Escuela de Pastores de Tajo-Salor-Almonte** ha logrado formar a uno 100 profesionales desde su fundación en 2016.

La Escuela ofrece este año un programa de aprendizaje para la gestión de explotaciones de ganado ovino, bovino y caprino de la mano de ganaderos y ganaderas, de 600 horas de carácter práctico y técnico.

El programa se desarrolla entre marzo y diciembre realizándose la parte teórica en las instalaciones de la Granja Experimental de Cooprado, ubicada en Casar de Cáceres. Por su parte, el alumnado realiza prácticas de campo en la finca Valdesequera, en explotaciones reales de la zona acompañados por tutores-ganaderos, así como en fincas modelo de entidades colaboradoras.

A lo largo del curso se llevan a cabo talleres temáticos como la esquila o la elaboración artesanal de queso. Y visitas técnicas como la que han realizado este año ocho alumnos y alumnas del presente curso a las instalaciones de la explotación de la Finca “El Cuartillo” de la Diputación de Cáceres.

Una de las intervinientes en el último curso es **Jara Clemente**, de Aldea del Cano, que viene de familia ganadera: “mi padre tiene una ganadería de ovino de extensivo. Ves otras formas de hacer y coger un poco su relevo. La idea es, en un futuro, quedarme yo esa ganadería de ovino que viene desde hace tres generaciones. Seguir esa línea de ganado que tenemos y seguir colaborando con mi familia de pastores”.

Otro de los alumnos ha sido **Mohammed Yasser**. Vive en Bilbao pero se ha trasladado en los últimos meses a Casar de Cáceres para recibir esta formación: “En mi familia, en Palestina, hemos tenido granja. Por la situación que tenemos en nuestro país, hemos perdido todo. Y yo quiero empezarlo de nuevo aquí, en España, pero desde cero. Estoy con cabras, aprendiendo a ordeñar y en el futuro me interesa tener ovejas para carne y cabras para leche. Este paso va a ser el primer paso para mí y para mi familia, para el futuro”. La tasa de inserción laboral de los participantes en la Escuela es del 70%.

La formación permite al alumnado obtener certificaciones oficiales homologadas como el Curso de incorporación a la empresa agraria; Bienestar animal para transportistas y ganaderos; Biocidas de uso ganadero básico; Fitosanitario básico y cualificado, y Manipulador de alimentos entre otros.



VACA DE EXTREMADURA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

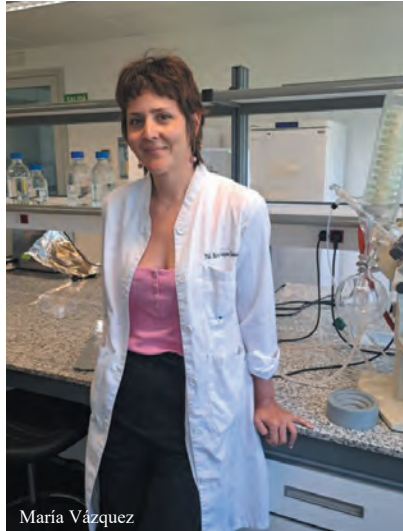
CRISP CARNE DE VACUNO DE EXTREMADURA



**DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**

De la Dehesa a la Mesa

Una investigadora extremeña quiere llevar las ventajas saludables de la bellota a las cocinas



María Vázquez



Extremadura atesora una buena parte de las dehesas de encinas y alcornoques de la península ibérica, concentrando una ingente producción de bellota. En muchas ocasiones, sólo se piensa en la bellota por destinarse a la cabaña de cerdo ibérico, en la que es líder la región. Sin embargo, sus usos en la alimentación están tomando impulso a través por ejemplo de la harina de bellota. Gracias sobre todo a sus reconocidas virtudes saludables.

La investigadora extremeña **María Vázquez** está llevando a cabo un estudio en el Institute of Applied Biosciences (INAB-CERTH) en Grecia, en colaboración con la American Farm School y el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX). Su investigación se centra en la identificación de las características sensoriales preferidas por los consumidores en la bellota de encina, con el objetivo de desarrollar marcadores que permitan seleccionar las variedades óptimas para su consumo humano. Este avance busca promover, facilitar y normalizar la incorporación de bellotas en la alimentación.

El proyecto **ACOFood**, financiado por la Comisión Europea a través de una beca postdoctoral Marie Curie, está evaluando la bellota de encina, un recurso natural y abundante en Extremadura. A pesar de su valor nutricional, la bellota sigue siendo un recurso poco utilizado en la dieta humana. Su incorporación enfrenta grandes desafíos, como la falta de estandarización

en su procesamiento y el desconocimiento de sus efectos en la salud digestiva.

Propiedades nutricionales

La estancia de investigación de **María Vázquez** en el Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agroalimentarios ha sido fundamental para evaluar las propiedades de la bellota de encina en la salud intestinal.

Utilizando un avanzado sistema de digestión humana in vitro, único en la región, se ha podido simular el proceso digestivo completo de la bellota, con resultados muy prometedores, ya que la incorporación de harina de bellota en la dieta fomenta un aumento significativo en las poblaciones de bifidobacterias, un tipo de microorganismo beneficioso para la salud intestinal. Estos avances no solo esclarecen cómo aprovechar mejor sus propiedades nutricionales, sino que también abren la puerta al desarrollo de nuevos formatos alimentarios, como las pastas y barritas energéticas ya desarrolladas en el marco del proyecto en **CTAEX**.

Hay que recordar que en las últimas tres décadas se han repoblado en la Comunidad de Extremadura un total de 66.500 hectáreas con encina (*Quercus ilex ballota*), y 53.000 hectáreas con alcornoque (*Quercus suber*), realizadas con fondos públicos. Con varios planes como los de **IPROCOR** entre los años 1988 y 1991, el Programa de

Forestación de Tierras Agrarias, cofinanciado por la PAC y los distintos programas de desarrollo rural.

Repostería artesana

Entre las ventajas saludables que aporta la bellota es que es un alimento bajo en grasas, además de no contener gluten. Posee pocas calorías pero a la vez aporta sensación de saciedad, lo que le convierte en un buen aliado para las dietas. Cuenta con un alto contenido de potasio y fósforo, siendo importante para el fortalecimiento de los huesos. Además, aporta vitaminas del grupo C, siendo beneficiosa para el sistema inmune, así como del grupo B, eliminando la sensación de cansancio. Una de sus virtudes más saludables, que la emparenta con el aceite de oliva virgen extra, es su alto contenido en ácido oléico, clave en una alimentación cardiosaludable.

Desde hace unos años, cada vez son más las iniciativas empresariales y gastronómicas saludables que apuestan por la harina de bellota y otros productos derivados en su uso en hogares, repostería artesana de calidad e incluso en hostelería vegana. Una empresa cordobesa, **www.saboresdebellota.com**, la lleva comercializando desde hace años orientada a la repostería para la elaboración de galletas, bizcochos o brownies, así como en panificación sin gluten, sopas y salsas y también en bebidas energéticas o smoothies para conseguir un aporte nutricional extra.



Molino de Zafrá solicita agua del río Guadajira para regar 81,7 hectáreas de sus almendros en FERIA (Badajoz)

La empresa **Dieta Mediterránea, Aceites y Vinagres, SA.**, más conocida por su marca **Molino de Zafrá**, fue una de las primeras almazaras en Extremadura que diversificó su producción apostando también por la almendra. Un producto en auge en Extremadura pero que hace 13 años, cuando comenzó su plantación de almendra, no resultaba tan común.

Ahora la almazara ha presentado ante la Dirección General de Sostenibilidad de la Junta de Extremadura la solicitud para la concesión de aguas superficiales del río Guadajira para el riego de 81,7 hectáreas de almendros en la finca La Cigüeña en la localidad pacense de FERIA. El trámite administrativo se remonta a hace varios

años. La autorización administrativa para la concesión de aguas para riego corresponde a la Confederación Hidrográfica del Guadiana.

El volumen a solicitar de agua para el riego de los almendros es de 50.000 m³/año, lo que se corresponde con una dotación de 611,45 m³/ha-año. Al ser de aguas superficiales la pretensión es utilizar la balsa para almacenar el agua antes de comenzar el riego y usar esa agua durante los meses de abril a julio.

Molino de Zafrá ha logrado sinergias entre su producción propia de almendras y su elaboración de AOVES. Así entre su portfolio de productos cuenta con almendra frita de la variedad Guara con AOVE, una variedad premium de almendra, frita

y bañada con aceite de oliva virgen extra (AOVE) de la más alta calidad. Estas almendras, de secano y calibre superior a 14, son muy valoradas por su sabor, textura crujiente y su color dorado. Fritas con AOVE, su sabor se intensifica. También cuenta entre sus productos con harina de almendra, almendra pelada y sin pelar.

En el año 2021, sus responsables aseguraban a **Caudal de Extremadura** que “somos almendricultores desde hace 8 años y fuimos la primera gran superficie de Extremadura en plantación ecológica. Nuestro objetivo siempre fue producir la materia prima, como hacemos con la aceituna- y transformarla para llegar al mercado final del consumidor”.

Pepton: una solución para aprovechar mejor el nitrógeno y reducir fertilizante

El nitrógeno es un elemento clave para el desarrollo de los cultivos, pero su uso excesivo no solo encarece las producciones, sino que también provoca pérdidas y problemas medioambientales. Por eso, cada vez resulta más importante encontrar soluciones que permitan sacar mayor partido al abono aplicado.

En esta línea, los biostimulantes **Pepton**, elaborados a partir de proteínas animales, ofrecen una alternativa eficaz y sostenible. Recientemente, la **Universidad de Granada**, junto con **APC Agro**, evaluó cómo actúan estos productos cuando se reduce la cantidad de fertilizante nitrogenado en el cultivo.

El estudio se llevó a cabo en lechuga, aplicando dos formulaciones -**Pepton 85/16** y **Pep-**

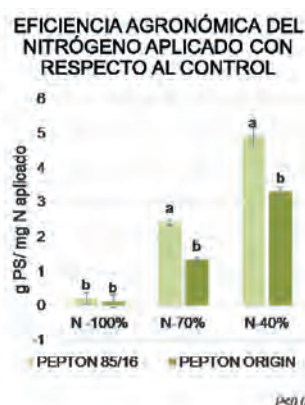
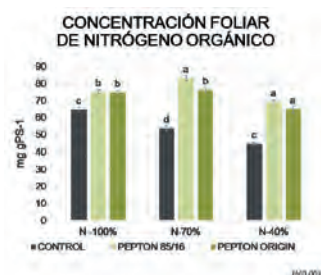
ton Origin- en plantas con distintos niveles de abonado: el 100 %, el 70 % y el 40 % del nitrógeno habitual. Los tratamientos con **Pepton** se aplicaron a la raíz cuatro veces a intervalos semanales.

Los resultados mostraron que, incluso con menos fertilizante, las plantas tratadas con **Pepton** lograron mantener o superar la producción de biomasa respecto a

las que recibieron el 100 % del nitrógeno. También se observaron mejoras en la fotosíntesis, en la eficiencia en el uso del agua y en el aprovechamiento del nitrógeno gracias a una mayor actividad de enzimas relacionadas con su metabolismo.

En resumen, el estudio concluye que **Pepton** ayuda a que los cultivos aprovechen mejor el nitrógeno disponible, lo que permite reducir la dosis de fertilizante sin perder rendimiento. Una ventaja que abre la puerta a prácticas de abonado más rentables y respetuosas con el medio ambiente, de interés tanto para hortícolas como para cultivos leñosos como el olivo, el almendro o la viña.

Para más información:
www.apcagro.com



La picota alcanza el 77% del producto certificado en la DOP Cereza del Jerte esta campaña



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte cerró a primeros de agosto una campaña “muy positiva”, con unas cifras de certificación de 300.000 kilos de cereza y un millón de kilos de picota. Unos datos que superan los obtenidos en el año 2024, en el que la producción se vio muy afectada por las lluvias caídas durante los meses de recolección.

En este sentido, el presidente de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte, **José Antonio Tierno**, ha celebrado que la campaña de este año “no se ha visto afectada negativamente por la meteorología”. “A diferencia de años anteriores, no se han registrado pérdidas significativas porque la climatología ha acompañado y no ha dañado al fruto, lo que ha permitido desarrollar la campaña con normalidad y buenos resultados”, añade el presidente.

En total, la **D.O.P Cereza del Jerte** ha certificado 1.300.000 kilos de producto, con gran protagonismo del buque insignia de esta Denominación de Origen: la picota. “El balance general de la cosecha resulta muy satisfactorio. Especialmente, las cifras alcanzadas por la picota, que en esta campaña ha experimentado un crecimiento respecto al año pasado”, expresa Tierno. Una campaña que ha destacado, además, por la calidad del producto certificado. En

este sentido, la **D.O.P Cereza del Jerte** trabaja para garantizar al consumidor la excelencia de este fruto del norte de Extremadura a través de un riguroso proceso de selección.

Las cerezas del Jerte se exportan actualmente a unos 25 países, la gran mayoría europeos, con Reino Unido como su mercado estrella.

“Sólo las mejores cerezas y picotas del valle reciben la certificación, y los ciudadanos pueden identificarlas en el mercado a través de la contraetiqueta que acompaña a cada caja. Un año más, la cosecha de este año ha destacado por su sabor dulce y sabroso y su textura crujiente. Solo se ha visto ligeramente afectado el calibre, como consecuencia de las altas temperaturas, inusuales para esta época del año”, explica el presidente de la D.O.P.

Nuevas variedades

Asimismo, esta campaña se ha visto afectada positivamente por la incorporación de las nuevas variedades de cereza certificada: Burlat, Van y Lapins. Después de 30 años, la **DOP Cereza del Jerte** solicitó la modificación de su pliego de condiciones para hacer frente a la reducción de la producción experimentada durante las últimas campañas.

“No obstante, esto debe considerarse como

el primer paso en un período de adaptación, dado que se trata de la primera campaña en la que se incorporan nuevas variedades certificadas, por lo que es probable que el crecimiento de la producción tenga un mayor impacto en los próximos años, siempre que la climatología lo permita”, indica Tierno.

De igual manera, el presidente del Consejo Regulador ha añadido que, en términos generales, “la incorporación de nuevas variedades ha tenido un impacto positivo en la campaña, ya que ha permitido disponer de producto certificado durante un período más prolongado en el mercado, lo que se traduce en una mayor visibilidad para la D.O.P. Especialmente, ha tenido un gran protagonismo la variedad Lapins, que ha supuesto un 30 o 40% del total de la producción de cereza”.

Además, como novedad, este año las variedades de cereza más tardías han coincidido en el mercado con las cuatro variedades de picota amparadas por la Denominación de Origen: Ambrunés, Pico Negro, Pico Limón y Pico Colorado. Esto ha supuesto “una gran oportunidad para que el consumidor conozca, de primera mano, las diferencias entre la cereza y la picota, y que pueda escoger así qué consumir según sus gustos y preferencias”, concluye el presidente de la D.O.P.



Fertiprado

Mezclas Biodiversas
para corte o pastoreo.

noño

**Contigo cuidamos de los
animales y de la tierra,
sembrando el futuro.**

EL GANADO LO MERECE, LA TIERRA LO AGRADECE

Todas las gamas en
www.fertiprado.com



Pepe Rodríguez y otros grandes nombres de la cocina participarán en la II Feria Agroalimentaria de Caja Rural de Extremadura



La II Feria Espiga de Caja Rural de Extremadura, que tendrá lugar del 21 al 24 de noviembre, continúa con sus preparativos con el anuncio de nuevos participantes de primera línea en el mundo de la cocina y la difusión de la gastronomía. La cita reunirá a profesionales, productores y amantes de la gastronomía en torno a una programación de 'showcookings', talleres, charlas, concursos y degustaciones que ponen en valor la excelencia de los productos extremeños. Entre las nuevas incorporaciones destaca **Pepe Rodríguez**, chef con una Estrella Michelin en su restaurante El Bohío y jurado en el programa de Televisión Española Masterchef.

Un plantel de primer nivel

A Rodríguez se le suman otros reconocidos nombres como **David de Jorge**, más conocido como 'Robin Food', cocinero y divul-

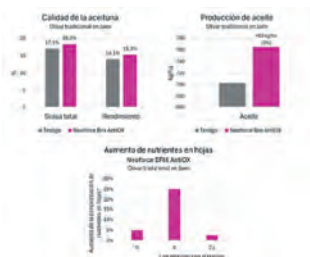
gador televisivo; **David Gibello**, chef extremeño conocido por su estilo cercano y su capacidad de divulgación en redes sociales; **Óscar Geadas**, chef portugués con estrella Michelin e impulsor de la cocina transfronteriza; **Fernando Bárcenas**, profesional ligado al mundo agroalimentario que fue durante 11 años jefe de cocina de Arzak. Asimismo participarán **Eduardo Casqueiro**, experto en cocina creativa y ponente habitual en encuentros culinarios; **María Kindelán**, comunicadora y especialista en alimentación saludable; **Eugenio Garrido**, panadero y formador en la difusión de la cocina tradicional; **María Ritter**, directora de la Guía Repsol; **Mónica Rius**, profesional de gestión cultural y gastronómica; los **Hermanos Golimbeo**, dúo creativo de cocina y redes sociales, referentes en gastronomía digital; **Laura Ponts**, 'food stylist' e 'influencer' gastronómica, reconocida por

sus imágenes culinarias. También acudirá **Olivia**, concursante de Masterchef Junior, joven promesa de la cocina y ejemplo de talento emergente.

La II Feria Espiga cuenta con dos embajadores de excepción: **Toño Pérez**, chef del restaurante Atrio de Cáceres con tres estrellas Michelin y referente de la alta cocina extremeña; y **José Pizarro**, cocinero extremeño afincado en Londres, embajador internacional de la cocina española.

Un escaparate de la despensa extremeña

La Feria Espiga es mucho más que un evento gastronómico: es un punto de encuentro entre tradición e innovación donde los visitantes podrán descubrir desde los productos más emblemáticos de la despensa extremeña —vinos, aceites, quesos, ibéricos— hasta las propuestas más innovadoras de jóvenes emprendedores.



Fertiberia Tech presenta soluciones tecnológicas exclusivas para optimizar el rendimiento y sanidad del olivar en el momento de la cosecha

La fase final de maduración de las aceitunas requiere un aporte extra de potasio y coincide con un periodo crítico de posibles estrés ambientales, como fuertes variaciones de temperaturas, déficit hídrico y viento. En este contexto, se recomienda la aplicación foliar de **Neoforce Brix AntiOX**, que confiere poder antioxidante, bioestimulante y nutricional al olivar, permitiendo una respuesta inmediata a los estrés abióticos, una mayor eficiencia fotosintética y como resultado incrementos en la producción y la calidad. En diferentes ensayos, **Neoforce Brix AntiOX** proporciona un estado nutricional superior al cultivo. Los resultados obtenidos en un ensayo de campo muestran un aumento del 25 %

en el contenido de potasio en las hojas, un incremento del 1,2 % en la grasa y en el rendimiento de la aceituna, y, en consecuencia, un aumento del 9 % en la producción de aceite, en comparación con un testigo (fertilización foliar sin tecnología). Durante las primeras lluvias y con las temperaturas aún suaves de otoño, se dan las condiciones ideales para posibles infecciones fúngicas, como es el caso del repilo. El uso de productos a base de cobre es habitual para combatir este problema. **Neoforce RANGER** es una solución única de cobre complejo con ácido heptagluónico, que actúa en aplicación foliar y/o fertirrigación, con una exclusiva tecnología de fabricación que le aporta carac-

terísticas ventajosas. Su alta solubilidad permite una rápida absorción y gran capacidad de translocación en la planta, confiriéndole una sistemía completa (ascendente y descendente), fortaleciendo todos los tejidos vegetales y haciéndoles menos susceptibles a los estrés bióticos.

Neoforce RANGER tiene bajo contenido de cobre y presenta una eficacia semejante a otros productos cúpricos mucho más concentrados. También tiene mayor compatibilidad con la mayoría de los insecticidas y fungicidas de uso común, pudiendo ser aplicado en simultáneo. **Neoforce RANGER** está autorizado en agricultura ecológica y tiene certificación de residuo cero.

La reapertura del mercado chino alivia al sector de la lana extremeña, que concentra el 77% de la lana fina española



El sector de la lana extremeña, el más importante a nivel nacional en producción de lanas finas de calidad, sigue inmerso en una coyuntura muy compleja. Tanto de salida comercial como de precios. Según datos del Ministerio de Agricultura referidos al año 2024, el pasado año se esquilieron un total de 2,56 millones de ovejas, de las que 1,69 millones de animales fueron de Badajoz y 867.342 animales en la provincia de Cáceres. La producción el pasado año de lana en la región fue de 5.656 toneladas, de las 5.499 toneladas fueron de lana fina, la de mayor calidad. Extremadura es la mayor productora española de lanas.

La producción nacional alcanzó el pasado año las 20.670 toneladas, de las que 7.100 tn fueron de lanas finas. La cabaña de ovino extremeño produce el 77% de la lana fina española. Castilla y León, Andalucía, Castilla-La Mancha y Aragón son otras importantes regiones productoras de lanas.

El mercado de la lana lleva varios años en parálisis de precios y una difícil salida comercial. Incluso contando con el coste del esquila, muchos ganaderos “pierden” dinero por la lana que generan sus ovejas. La próxima reapertura del mercado chino, el mayor importador de lana española, que permanecía cerrado desde septiembre de 2022 por un brote de viruela ovina y caprina, representa una luz de futuro para

el sector que espera que se concrete en los próximos meses.

El punto clave que explica en gran medida la situación del sector tiene que ver con que la lana ya solo representa el 1% de las fibras textiles a nivel mundial. Hay que tener en cuenta que la gran industria textil europea apenas cuenta ya con fábricas en Europa, estando casi toda ya deslocalizada en países como Turquía o el sudeste asiático. Actualmente en torno al 90% de la lana española no encuentra una salida comercial adecuada, convirtiéndose en un subproducto sin apenas valor o directamente almacenada en espera de tiempos mejores. Hay que tener en cuenta que un amplio volumen de la lana española se vende sin transformación ninguna, en bruto.

Distintas iniciativas como las de **La Alianza por la Lana** impulsada por **Madrid Design Festival** intentan fomentar y revalorizar el uso de la lana como producto de gran calidad. “La lana es mucho más que un material de calidad. Es un recurso 100% natural, renovable y biodegradable, cualidades que la posicionan como una opción mucho más sostenible frente a las fibras sintéticas que dominan el mercado actual. Esta fibra única regula la temperatura, es hipoalérgica, resistente al fuego, absorbe la humedad, es duradera y adaptable, capaz de mantener su calidad durante décadas”, aseguran. Muchos expertos

abogan por orientar la producción de lana a la máxima calidad y contando con certificados de responsabilidad y bienestar animal y medioambiental.

Extremadura cuenta con importantes empresas y cooperativas en la transformación y comercialización de lanas, como la cooperativa **Comercial Ovinos** en Villanueva de la Serena y la empresa **Iberwool Spain** en Mérida. Esta última creada por los dos gigantes privados de la lana extremeña, **Digaísa** de Castuera y **Lanas Extremadura** de Trujillanos. Hay que recordar también que Extremadura cuenta con el mayor grupo ovino del país, **EA Group**, con sede en Villanueva de la Serena, que comercializa ya gran parte de sus corderos en mercados exteriores.

El pasado año, **Marco Antonio Calderón**, gerente de Iberwool Spain y que durante muchos años fue gerente de Comercial Ovinos también, aseguraba a Caudal de Extremadura que “es curioso cómo se habla siempre de la lana como producto natural, sostenible, reciclable...pero a pesar de estas grandes ventajas se trata de un producto en desuso, con una producción mundial por encima del consumo que ha provocado una caída muy importante de los precios. Desde un año antes de la pandemia los precios fueron cayendo. Se habla de su futuro en el desarrollo de otros usos alternativos pero a día de hoy la importancia del sector textil es la clave”.

Cajalmendralejo continúa actualizando su Banca Digital para completar la experiencia de sus clientes



Cajalmendralejo sigue trabajando en la actualización de su aplicación de **Cajalnet** con la intención de mejorar la atención digital a sus clientes. Una de las novedades más significativas de las últimas semanas ha sido la incorporación de las NOTIFICACIONES PUSH gracias a las que los clientes de la entidad extremeña cuentan con la posibilidad de recibir avisos en sus dispositivos móviles.

Este nuevo canal de comunicación digital, directo y eficiente, permite a los usuarios estar informados en tiempo real de todos los movimientos que se produzcan en sus cuentas así como de las compras que se realicen con sus tarjetas, del abono de su nómi-

na, su pensión etc... De esta forma, **Cajalmendralejo** pretende conseguir una mayor fidelización y una mejor experiencia digital de sus clientes al mismo tiempo que les facilita un mayor control financiero y un extra de seguridad.

Para disfrutar de nuevo este servicio gratuito, basta con que el cliente permita las notificaciones de la app de **Cajalnet** accediendo a los ajustes de su teléfono, de tal manera que desde ese momento comenzarán a recibir los avisos relacionados con los movimientos de sus cuentas, tarjetas, préstamos, etc...

Además, los clientes podrán personalizar su experiencia en cualquier momento, confi-

gurando estos avisos desde el Área Personal del menú de la app o de la web de **Cajalnet**. En este apartado pueden configurar sus alertas, eligiendo tanto los productos como los importes de los que quiere ser avisado. Este canal también podría servir para mostrar información de interés de la entidad así como para recibir ofertas personalizadas para la contratación digital de productos y servicios.

Según nos informa la Unidad de Negocio Digital de **Cajalmendralejo**, en las primeras semanas de funcionamiento el servicio ha tenido una gran acogida, habiéndolo activado ya más del 50% de los clientes digitales de la entidad.

AGR produce en sus viveros más de 7 millones de plantas al año garantizando la excelencia en la calidad sanitaria



Instalaciones del vivero de Córdoba

AGR está enmarcado dentro del **Grupo de Prado**. Una empresa familiar que comenzó su andadura en la agricultura en 1831, y a partir del año 2000 internacionaliza la actividad en otros países como Portugal, Chile y Estados Unidos. Con esta expansión internacional, abre camino a otras líneas de negocio como el almendro, aumentando la extensa experiencia del grupo en el sector agrícola.

En **AGR** somos agricultura, pero, sobre todo, somos agricultores. Nuestro compromiso con la naturaleza y las personas va más allá de lo empresarial. En **AGR** tenemos como bandera estos valores para alcanzar el mayor rendimiento económico sostenido en el tiempo, velando por los recursos medioambientales de que disponemos.

Siendo nuestro núcleo de negocio los vive-

ros de Córdoba (España) y Elvas (Portugal) y la ejecución de plantaciones, además llevamos a cabo la transformación del terreno, asesoramiento de fincas, recolección del fruto, poda, venta de productos fitosanitarios, e incluso la compra de aceitunas y almendras, ofreciendo así un servicio total de 360 grados desde el inicio hasta el fin.

Nuestros viveros

Este es el eslabón más importante de la cadena, donde todo comienza. En nuestros viveros, cultivamos las plantas que formarán los setos del futuro. En la actualidad, producimos más de 7 millones de plantas al año. Estamos comprometidos con un sistema de innovación, calidad y tecnificado, controlando el ciclo de producción y garantizando la excelencia en la calidad sanitaria.

Nuestro equipo técnico es uno de los más experimentados del sector, apoyándose en las últimas tecnologías para la toma de decisiones sobre el control de las necesidades nutricionales específicas de la planta y protección de las mismas ante posibles plagas y enfermedades.

Nos basamos en rigurosos análisis de calidad internos del departamento de producción para ofrecer la entrega de las plantas con la mayor garantía genética, fitosanitaria y de formato a nuestros agricultores.

El departamento de I+D+i estudia nuevas alternativas para conseguir las plantas más adaptadas a las condiciones reales del campo, con la mejor eficiencia en el uso de los recursos, asegurando la creación de un robusto sistema radicular que sustente a la parte aérea de las plantas.

Los premios 'Ibercaja Origen 100% Raza Autóctona' se consolidan en su tercera edición

Con un cambio de nombre. Así se han presentado en su tercera edición los premios 'Ibercaja Origen 100% Raza Autóctona', que este año añaden a su denominación la marca del sello de calidad del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y que acredita la excelencia de productos procedentes de nuestras razas autóctonas. El gerente territorial de negocio agroalimentario de Ibercaja en Extremadura, **Pedro Herrera**, fundamenta este cambio de designación en su coincidencia con la actualización de la imagen corporativa de la entidad financiera a nivel nacional.

Además, esta incorporación refuerza el uso de este distintivo, uno de los objetivos marcados por Ibercaja desde la creación

del certamen, así como su consolidación en el tiempo. «Hemos acogido esta modificación porque realmente nos sentimos identificados con esas razas de calidad, debido a que nuestra entidad ha nacido en las zonas rurales de diferentes comunidades autónomas como Extremadura o Aragón, nos sentimos autóctonos y entre todos contribuimos a generar riqueza y a la sostenibilidad de las zonas rurales», explicó Herrera durante la presentación de la tercera edición de los premios.

Numerosos representantes de asociaciones ganaderas de la región llenaron durante la tarde del miércoles, 9 de julio, una de las salas del Edificio Ibercaja para conocer de primera mano el funcionamiento de esta edición, ya que serán ellos quienes deberán



proponer a los candidatos y valorar las candidaturas en las categorías de Ganadería, Restauración y Comercio/Transformación. Estos premios incluyen a nueve razas que, o bien son exclusivamente autóctonas o tienen una fuerte presencia en Extremadura. De este modo, podrán aspirar a los galardones productores, restaurantes, comercios o negocios de transformación bajo el amparo del sello 100% Raza Autóctona de vacuno Retinta, Blanca Cacerña o Berrenda Negra y Colorada; de caprino de las razas Retinta y Verata; de ovino de Raza Merina; así como de Cerdo Ibérico o de Gallina Extremeña Azul. La gala de entrega de galardones tuvo lugar en el Centro Cultural Santa Marina de Zafra el 6 de octubre.



Los 'entrenadores personales' que triunfan entre los cultivos de toda España

SIPCAM Iberia constata los excelentes resultados de su campaña de bioestimulantes bajo el lema "Los entrenadores personales de tus cultivos", puesta en marcha a principios de año para reforzar el papel estratégico de estos productos en la agricultura española. La iniciativa, inspirada en el ámbito deportivo, transmite de forma visual y sencilla cómo, del mismo modo que un entrenador guía a un atleta, los bioestimulantes acompañan a los cultivos en cada etapa de su desarrollo, optimizando la nutrición, aumentando la tolerancia al estrés y preparándolos para alcanzar su máximo rendimiento.

La campaña persigue un doble propósito: acercar el concepto de bioestimulación de manera clara a los profesionales agrícolas y posicionar el portfolio de SIPCAM Iberia como un conjunto de solu-

ciones de alto valor añadido, capaces de dar respuesta a los principales retos del campo. Entre ellos destacan el empobrecimiento de los suelos, la presión del mercado, la climatología cambiante y la necesidad de lograr explotaciones sostenibles y rentables.

Entre los productos destacados figuran referencias ampliamente reconocidas como Blackjak®, Abyss®, Efficient® o Stilo Hydro®. Tal como señala **Antonio Bernárdez-Zerpa**, director de Marketing, estas soluciones permiten constatar mejoras visibles en el desarrollo vegetativo, en la calidad de los frutos y en el rendimiento final de las cosechas.

La estrategia se despliega en ferias, stands y redes sociales con un tono cercano, directo y dinámico. Según **Daniel Salgado**, Product Manager de Bioestimulantes

y Nutricionales, los cultivos son los auténticos atletas y la misión de SIPCAM Iberia consiste en ayudarles a expresar todo su potencial mediante una nutrición y un manejo adaptados. En este marco, la compañía desarrolla herramientas innovadoras como el sistema digital de nutrición avanzada CropBalance y un nuevo catálogo físico de bioestimulantes que refuerza la metáfora deportiva de manera creativa.

La campaña se integra en la estrategia global de innovación de SIPCAM Iberia, que incluye la Cátedra de Bioestimulación junto a la Universidad de Córdoba, donde se promueve el desarrollo de nuevas soluciones y ensayos en campo. La empresa confirma su compromiso con una agricultura más efectiva, sostenible y adaptada a las necesidades reales de los agricultores.

La industria pública de piñones blancos en Calera de León producirá 32 toneladas al año desde 2026

La comarca cuenta con unas 600 hectáreas de repoblación de pino piñonero



La gran masa de pino piñonero (*pinus pinea* L) existente en la comarca pacense de Tentudía con epicentro en el municipio de Calera de León, va a tener en los próximos meses una planta industrial para el procesado de la piña y obtención de piñón blanco. Se trata de uno de los frutos secos que siempre ha tenido una mejor cotización en los mercados, con precios en origen que oscilan entre los 36 y los 48 euros/kilo dependiendo de calidades.

Una de las singularidades del proyecto es que está promovido por la iniciativa pública a través de la Dirección General de Gestión Forestal, Caza y Pesca de la Junta de Extremadura. La inversión prevista, con fondos Next Generation. La industria proyectada por la Junta de Extremadura en Calera de León prevé un procesado 800 toneladas/año de piñas, y una producción de 32 toneladas/año de piñón. La capacidad de producción de la planta es de 2,4 toneladas/día. El valor anual de la producción de la planta si se alcanzarán las 32 toneladas anuales superaría los 1,2 millones de euros al año. Está prevista su puesta en marcha en 2026.

La planta de 700 metros cuadrados de superficie se encuentra cercana a uno de los mayores montes públicos de la provincia de Badajoz, que cuenta con unas 600 hectáreas de repoblación de pino piñonero. Estará ubicada a unos 450 metros al sureste del municipio, con acceso por el camino de la Dehesa Boyal. La zona de la parcela donde se ubicará el proyec-

to actualmente carece de uso y antiguamente se trataba de un campo de fútbol. La planta contará con una nave almacén de 147 metros cuadrados, entre cámara frigorífica y almacenamiento.

Descascarillado

El proceso industrial hasta la obtención del piñón es laborioso. También se construirá una solera de 2.200 metros cuadrados para la recepción y extendido de las piñas al sol. Una vez abiertas las piñas, se introducirán en la nave industrial para proceder al desgranado (separación del piñón de la piña). Tras el desgranado, el piñón puede ser envasado para su venta con cáscara o bien seguir con el proceso de producción. Además del cascado o descascarillado del piñón, hay que proceder al cepillado del mismo mediante harina de serrín o polvo de arroz, un lavado del mismo por inmersión y el secado del mismo mediante secadero por aire. Un enfriado a temperatura ambiente se procede a su selección manual y su envasado en varios formatos. El almacenaje siempre debe realizarse en cámara de frío.

Biomasa

El equipamiento energético de la planta supone uno de sus mayores costes iniciales. La planta de Calera de León va a contar con una caldera de biomasa, para el secado de los piñones, de 201 kW de potencia, y equipo split industrial para la cámara frigorífica de 13,5 kW de potencia frigorífica. También contará con una instalación fotovoltaica sobre la cubierta de la nave, para autoconsumo, con una potencia de 50 kW. La potencia eléctrica total instalada en la industria será de 179,2 kW.

El municipio de Calera de León ha estado muy vinculado al pino y el piñón en los últimos años con la creación del Museo del Piñón en una de las dependencias del Conventual Santiaguista de la localidad y con la Feria del Piñón desde hace trece años en la primera semana de diciembre. España cuenta con unas 400.000 hectáreas de pino piñonero que se enfrentan a importantes desafíos climáticos, de plagas y de mano de obra. Castilla y León, con las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila en cabeza, es la mayor productora.

Desde el sector productor e industrial del piñón, presente en el **Grupo Operativo GO Pinea**, se ha detectado en los últimos años una sensible disminución de la producción de piñón. Atribuida a las sequías repetidas y el ataque de un insecto invasor de reciente introducción que se alimenta de piñas y piñones de coníferas (*Leptoglossus occidentalis* Heidemann).



Piñas extendidas al sol para su secado Foto: Fafcyle

EXTREMADURA *extraordinaria*

CONSTRUYENDO EUROPA
desde la frontera

Interreg
España - Portugal



Colaboración por
la Unión Europea
Comunidad para
la Unión Europea



GABINETE
DE INICIATIVAS
TRANSFRONTERIZAS



Consejería de
Presidencia, Interior y Diálogo Social

JUNTA DE EXTREMADURA

Variedad
TODOLIVO
I-15^P

Productividad alta y constante.
Elevado rendimiento graso temprano.
Alta tolerancia a enfermedades y sequía.
Fácil manejo y excelente AOVE.

<https://www.todolivo.com/todolivo-i-15-dossier/>



Todolivo SL · Córdoba (España)
Tel. (0034) 957 42 17 40
www.todolivo.com

