

# Acción Cooperativa



## Sequía y calor

La climatología agrava la situación del cereal

## Jornada de avicultura

Un centenar de profesionales en la formación anual

## Control de malas hierbas

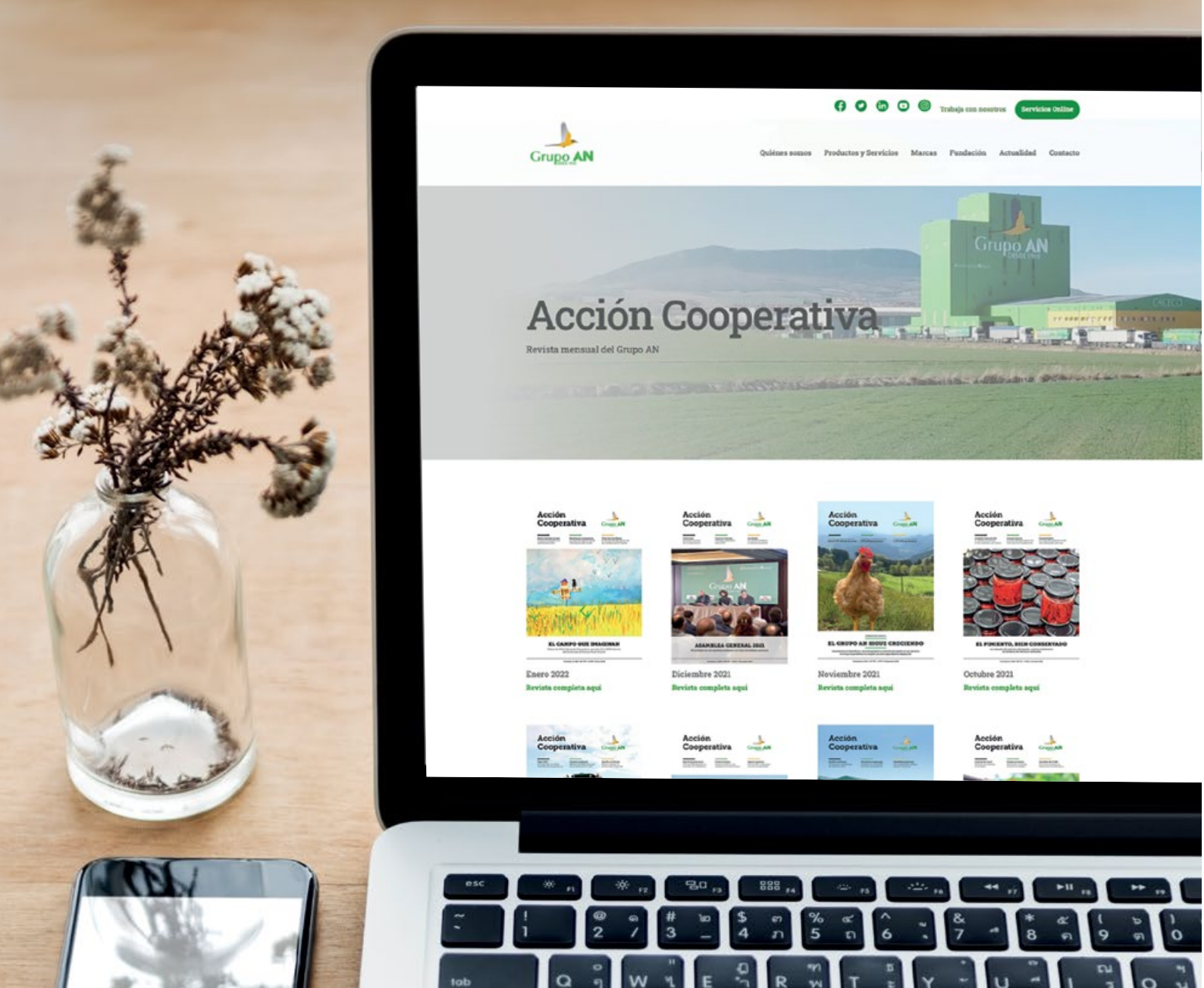
Expertos en malherbología imparten un curso en Olite



## ALCACHOFA Y ESPÁRRAGO

Llegan las campañas de dos productos hortícolas con alto valor añadido





Ahora también puedes leer la revista **Acción Cooperativa** en nuestra web



Escanea el QR y disfruta donde quieras y como quieras de tu revista en formato digital

[www.grupoan.com/revista-accion-cooperativa](http://www.grupoan.com/revista-accion-cooperativa)





## Índice

p.4

**Campañas de Espárrago de Navarra y Alcachofa de Tudela**

p.12

**Sequía: las consecuencias se agravan**

p.14

**El Grupo AN, en el Congreso Nacional de Investigación en la Verdura**

p.16

**Concurso de España de Pincho de Verdura**

p.18

**Jornada de formación de avicultura**

p.20

**Identificación y control de malas hierbas**

p.22

**Previsión social empresarial para cooperativas**

p.24

**Asamblea de Nagrifood**

p.26

**InnovAN**

p.28

**Tablón de anuncios**

p.30

**Jornada sobre siembra de legumbres en el Pirineo**

## Editorial

### Sequía y planes

Hace menos de un año, en junio de 2022, España fue la sede del Día Mundial de la Lucha contra la Desertificación y la Sequía. Se organizaron unas jornadas que, durante tres días, abordaron medidas y soluciones contra este problema, considerado de primer orden.

Bien es verdad que allí se pusieron de manifiesto ejemplos de países que están bastante peor que el nuestro. No hay que olvidar que 500 millones de habitantes del planeta sufren escasez de agua todo el año. Lo que le ocurre al resto del mundo, lo que nos queda más lejos, nos suele dar igual cuando tenemos que afrontar una situación grave, somos así. Pero recordemos que gran parte de las guerras a lo largo de la historia se han declarado y librado por el agua potable, y que hay proyecciones que dan miedo, sobre todo con primaveras tan cálidas como las de estos dos últimos años. Por ejemplo, por cada grado que suba la temperatura de la Tierra, el 7 % de la población mundial tendrá un 20 % menos de agua. Ojo, que esto va en serio.

Volvamos a junio de 2022: España aprobó su Estrategia nacional de lucha contra la desertificación, con objetivos, principios, análisis y diagnósticos. Supuso la actualización de un plan de 2008, pero la sensación ahora mismo, a finales de abril de 2023, en la calle, en el campo, es que todavía no sabemos cómo paliar los efectos de esta sequía, que empeora cada día que pasa sin llover. Seguro que el hecho de convivir con las sequías y sus consecuencias durante décadas ha enseñado a los dirigentes públicos a integrar la sequía en las planificaciones hidrológicas y en la gestión de los recursos hídricos. Y seguro que se proponen evitar tener que recurrir a actuaciones de emergencia cuando se llega a situaciones severas. Lo que está claro es que la sequía es un problema de primer orden que puede pasar a convertirse en emergencia. Ojalá todos los partidos lleven esta cuestión muy arriba en sus programas electorales.



Esta publicación no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores.

Queda autorizada la reproducción de nuestros artículos, citando la procedencia.

Las imágenes incluidas en la revista han sido tomadas en actos de interés público, o con consentimiento previo por parte de las personas retratadas. Las imágenes se conservarán íntegramente sin cederse a terceros, mientras los retratados no ejerzan el derecho de cancelación sobre las mismas. (Más información en [www.grupoan.com/derechos](http://www.grupoan.com/derechos)).

### ACCIÓN COOPERATIVA

Campo Tajonar s/n. 31192 Tajonar.  
Navarra. T. 948 299 400 // F. 948 299 420

Sigue toda la actualidad del Grupo AN en redes sociales:



revista@grupoan.com  
[www.grupoan.com](http://www.grupoan.com)

Edita: AN, s.coop.

Presidente: Francisco Arrarás.

Consejo de Redacción:

Alfredo Arbeloa, José Miguel Zabaleta, Juan Luis Celigueta, Rafael Castejón, Raquel Sesma, Iokin Zuloaga, Fernando Flamarique, Natxo Simón, Carlos Valencia, Javier Boillos, Javier Mateo, Maite Muruzábal, Chari Mancini, María Sánchez, Sara Esparza, Eva Aoiz.

Coordinación y Dirección

Técnica: Jaime González.

Diseño: Crealia, marketing efectivo.

Impresión: Eureka Papel.

Depósito Legal: NA 341-1988. Revista Decana de la Comunidad Foral Navarra. Fundada en 1910. Antigua "Acción Social de Navarra". D.L. 23-1958.





Tajonar • María Sánchez

# Alcachofa y espárrago, productos emblemáticos de la huerta navarra

El Grupo AN comercializa ambos productos tanto en fresco como para industria

**Las campañas de recogida de alcachofa y espárrago se encuentran en el momento álgido del año en Navarra. A pesar de las condiciones climatológicas, de altas temperaturas y escasez de lluvias, las campañas se están desarrollando con normalidad y con una buena calidad en ambos productos, tanto en el campo como en su comercialización. El Grupo AN es una de las pocas empresas que comercializa Alcachofa de Tudela y Espárrago de Navarra tanto en fresco como en conserva, en ambos casos bajo los sellos de sus respectivas Indicaciones Geográficas Protegidas.**

**D**urante el mes de abril, la alcachofa y el espárrago, dos productos con alto valor añadido, están en plena campaña de recogida. El Grupo AN comercializa en fresco y para industria ambos productos. Las campañas se están desarrollando con normalidad y con un alto grado de satisfacción general. Estos emblemáticos productos del campo navarro son comercializados por la cooperativa bajo los sellos de las prestigiosas Indicaciones Geográficas Protegidas Alcachofa de Tudela y Espárrago de Navarra.

Esta campaña se ha producido un descenso en la superficie cultivada con respecto a otros años, tanto en el caso de la alcachofa como del espárrago. Por otro lado, todavía es pronto para conocer la cantidad de producto comercializado y la producción por parcela. Además, el clima caluroso de los últimos meses, que se prevé que

continúe las próximas semanas, puede ocasionar que las campañas de recolección de ambos cultivos finalicen antes de lo habitual.

## COMERCIALIZACIÓN DE ALCACHOFA

Eduardo Díaz, responsable comercial para Agroindustria del Centro Hortofrutícola de Tudela (CHT), explica que este año, en lo referente a la industria "hay una demanda fuerte por parte de los fabricantes porque no tienen stock. Están deseando hacer alcachofa y los precios son más atractivos debido a la menor producción en otras comunidades".





En las primeras recolecciones de la primavera hubo algún problema con la alcachofa, tal y como aclara Eduardo Díaz: "Si un tallo se ha quedado medio helado, la alcachofa suele salir deforme, hueca y, si ha caído mucho hielo, se necrosa el interior del corazón". Sin embargo, "en este momento actual de la campaña es cuando la alcachofa es excepcional, con una calidad óptima", puntualiza.

El Grupo AN comercializa para industria dos tipos de producto: la alcachofa calibrada con un diámetro entre 45 y 60 milímetros, para hacer corazones, y la alcachofa de diámetro superior a 60 y hasta 80, para mitades.

Para la comercialización en fresco las características vienen definidas por la IGP, tal y como detalla Carlos San Adrián, responsable comercial para fresco del CHT: "Nos piden una alcachofa de 60 a 90 de calibre, que esté fresca y sana. Por ello, cuando el producto empieza a abrirse y se endurece, terminamos la campaña en fresco". Además, sobre los formatos de comercialización comenta: "Desde finales de octubre hasta que vienen los primeros hielos, se trabaja la alcachofa en docenas. Luego, en función de la climatología o del precio, se cambia para fabricar en kilos".

El Grupo AN comercializa en fresco, además de en Navarra, en los mercados centrales de San Sebastián, Barcelona y Madrid, y a través de diferentes cadenas de distribución. "Los precios están siendo buenos en la presente campaña de fresco, gracias también a los precios de la fábrica", afirma Carlos San Adrián.

---

**"En este momento actual de la campaña es cuando la alcachofa es excepcional, con una calidad óptima"**

**Eduardo Díaz, responsable comercial para Agroindustria del CHT**

---

---

## COMERCIALIZACIÓN DE ESPÁRRAGO

Respecto a la comercialización de espárrago de esta campaña, "en fresco está teniendo muy buena aceptación y todo lo que estamos sacando de la línea de calibración se está vendiendo", explica Carlos San Adrián. Sin embargo, en la comercialización para industria, Eduardo Díaz comenta que "la sensación es de incertidumbre, ya que no se sabe todavía si la campaña viene corta y si el stock se va a poder vender".

Según datos oficiales de la denominación, el 45 % del espárrago de industria de la anterior campaña todavía se encuentra en los almacenes de las fábricas: "Esta es la razón de que predomine la incertidumbre", matiza Díaz. Además, al igual que en muchos otros cultivos, la subida de costes, sumada a la inquietud por la venta del producto almacenado, "está provocando que los fabricantes no hayan salido todavía con un precio definido, pero la tendencia es a mantener el precio de la campaña pasada", expresa el responsable comercial.

Acerca de la comercialización en fresco, Carlos San Adrián señala: "La diferencia del Grupo AN respecto a otros productores de espárrago en la zona es que nos hemos especializado en el espárrago pelado distribuido en bandejas termoselladas. Un producto diferenciador que en los últimos años se ha afianzado en los supermercados y que ha tenido un crecimiento muy importante".

Por otro lado, se continúa con la acción introducida en el año 2021 de incluir, tanto en los manojos de espárrago fresco como en las bandejas de fresco y pelado, una etiqueta con un código QR para que el consumidor pueda escanearla, aprender cómo pelar el espárrago fresco y descubrir ideas para su preparación.



## ALCACHOFA: CAMPO Y PROCESAMIENTO

La Alcachofa de Tudela vive durante la primavera su temporada de mayor esplendor. Además, este año no ha estado tan afectada por los dos principales problemas que la han perjudicado durante las últimas campañas: el pulgón y el taladro.

Inmaculada Gil, coordinadora de técnicos de campo de la Sección Hortícola del Grupo AN, recuerda que durante el mes de febrero, "debido a las heladas, hubo un frenazo en la campaña, ya que empezaron a salir las alcachofas deformes y con el corazón negro". En cambio, desde el mes de marzo, cuando comenzaron a subir las temperaturas, "la calidad de la alcachofa fue excepcional y el aprovechamiento para fresco muy alto".

El final de la campaña viene determinado por la climatología: suele prolongarse hasta la última semana de mayo o la primera de junio, ya que la alcachofa es un producto muy sensible a las altas temperaturas. Cuando deja de ser apta para la comercialización se sigue manteniendo el cultivo verde para destinar la alcachofa a fondos para industria y, al finalizar la campaña, se inician las labores de preparación de la planta para la siguiente campaña, cumpliendo así los requisitos de la IGP Alcachofa de Tudela.



### > CENTRO HORTOFRUTÍCOLA DE TUDELA

Javier Matute, responsable de Recepción y Cargas del Almacén del CHT, explica que "en el centro comenzamos la campaña trabajando en docenas, hasta que, por decisión comercial, pasamos a trabajar la alcachofa en kilos".

En ambos casos, el proceso de manipulación es similar: se recibe la alcachofa en cajones, se realiza un control inicial para asignar calidad, clasificación y trazabilidad al producto "ya que toda nuestra alcachofa está certificada con el sello de la IGP", explica. Luego se almacena en cámara con condiciones de temperatura y humedad para garantizar su calidad y frescura. "La materia prima de los socios y las cooperativas viene como categoría de primera, calidad que se suele mantener en el escandallo debido a que se trabaja bien desde el campo, y en producción intentamos mantener esa línea de trabajo porque estamos sometidos a inspecciones con regularidad para cumplir con la IGP", concreta el responsable.

En el momento de confeccionar los diferentes formatos, se saca de la cámara solo el producto necesario para cumplir con las previsiones comerciales. Cuando se trabaja en docenas hay unas especificaciones respecto al calibre, entre 60 y 90 de diámetro, y a la longitud del tallo, alrededor de un palmo y con dos hojas. En cuanto a la preparación en kilos, se completan bajo una ficha específica de calidad y calibre, con el tallo más corto y sin hojas. Además, se colocan unas bandas con los logotipos de la IGP para que el consumidor pueda identificar que va a adquirir un producto local y de calidad.

Una vez confeccionado el producto final, "procuramos que no pierda la cadena de frío en ningún momento, por lo que vuelve a la cámara en las mismas condiciones de frío y humedad", comenta Javier Matute.







## ➤ FÁBRICA DE CONSERVAS DANTZA EN CASTEJÓN

Durante la campaña de la alcachofa, en la fábrica de Castejón se recibe producto casi todos los días. Kechus Manero, director industrial de Riberega, recuerda que este año comenzaron a producir alcachofa en conserva el 29 de marzo: "Empezamos la semana anterior a Semana Santa, lo que es un adelanto considerable teniendo en cuenta que el año pasado la primera entrada se produjo el 14 de abril".

La materia prima se suministra en cajones, se pasa por una máquina que la deshoja y le quita los rabos, para, a continuación, separarla por calibres e introducirla en la cámara refrigeradora. El siguiente paso es el proceso de escaldado: "Después, es necesario meterla nuevamente en la cámara, ya que, si la alcachofa está caliente a la hora de pelarla, pierde mucha hoja y se deshace", detalla Manero.

Al día siguiente, prosigue la fabricación en dos líneas de pelado: una antigua, compuesta por 10 máquinas cada una con su calibre concreto y en las que se introducen las alcachofas de una en una, y otra línea automática instalada el año pasado para el calibre estándar, de entre 48 y 52. En ambas líneas de pelado se corta la punta y la parte inferior de la alcachofa para que se deshoje.

Mediante un elevador se introduce en un bombo deshojador, para pasar a la zona de embotado. La Alcachofa de Tudela se conserva en tarros de cristal en tres formatos distintos y el llenado de los recipientes se lleva a cabo de manera manual. A continuación, en la zona de pesaje se revisa de forma individualizada cada tarro, para pasar al llenado con el líquido de gobierno, continúa hacia un intercambiador que calienta el agua eliminando las posibles burbujas de oxígeno y se vuelve a llenar con líquido.

Para finalizar, los envases se cierran a mano y se introducen en el autoclave para someterlos al tiempo, temperatura y presión necesarios para mantener el producto estable y en conserva.





## ESPÁRRAGO: CAMPO Y PROCESAMIENTO

La campaña de recolección del Espárrago de Navarra empezó a finales de marzo y, según explica Javier Álvarez de Eulate, técnico de campo de la Sección Hortícola del Grupo AN, "se prevé una campaña más corta que otros años, ya que, con el calor y con la falta de lluvia, la yema del espárrago se abre y tiende a alcachofarse".

Durante las primeras semanas de la recolección salió bastante espárrago hueco debido a las variaciones de temperatura entre la noche y el día: "Cuando los contrastes son altos y durante el día las temperaturas son elevadas, el espárrago crece muy rápido, por lo que no le da tiempo a acabar de llenar el tallo correctamente. En este momento de la campaña, la calidad del espárrago está siendo buena: yemas cerradas, espárrago muy tierno y buen llenado de fruto", aclara el técnico de campo.

El espárrago, que se encuentra en los mercados en manojos, envasados o incluso pelados, se puede consumir en fresco entre marzo y junio. También es en estos meses cuando la industria los elabora en conserva para poder degustarlos durante todo el año.



### > CENTRO HORTOFRUTÍCOLA DE CAPARROSO

Pocos días después de que los primeros espárragos comenzasen a recogerse, el Centro Hortofrutícola de Caparroso (CHC) empezó a trabajar el espárrago para hacerlo llegar a los consumidores en fresco. Andrea Aicua, responsable de Almacén del CHC, explica que durante la campaña en el centro se reciben a diario los espárragos de los agricultores, se pesan, se realiza un escandallo, se introducen en el *hydrocooling*, que es un sistema de refrigeración rápida, utilizando agua fría para mantener la frescura y el blanco del espárrago, y se guardan en cámara.

Posteriormente, se saca de la cámara solo la materia prima que se va a trabajar para evitar cambios de temperatura que perjudiquen el producto. Se bañan en agua para limpiarlos y se cortan para sanearlos y adaptarlos al tamaño adecuado, como detalla Andrea Aicua: "El espárrago viene del campo con un tamaño de 22 centímetros y nosotros lo cortamos a 20". A continuación, una máquina separa los diferentes calibres mediante un sistema láser y, seguidamente, se realiza una revisión manual para colocarlos en cajas separados en función de la clasificación del producto.

Además de realizar los tradicionales formatos de espárrago fresco, como puede ser el manojos, madera, caja roja, esparraguera o a granel en cajas de poliestireno, desde hace años se preparan en el centro Espárragos de Navarra frescos y pelados, presentados en bandejas de atmósfera protegida que aumentan la durabilidad del producto.







## > FÁBRICA DE CONSERVAS DANTZA EN ANDOSILLA

Javier Ongay, responsable de Producción de la fábrica de Conservas Dantza en Andosilla, recuerda que “el espárrago comenzó a entrar en fechas parecidas al año pasado: los primeros entraron el 11 de abril y esperamos poder continuar hasta la primera semana de junio”.

La campaña en la conservera se desarrolla principalmente entre los meses de abril y mayo, en los que la recepción de espárrago es diaria. Cuando el producto llega, se realiza un muestreo y se guarda en cámaras con hidratación y con temperatura en grado positivo, entre 2 y 7 grados, para almacenarlo hasta el momento de trabajarlo. “En el mes de abril, es importante tenerlo en la cámara dos o tres días para que se terse, porque si lo trabajásemos directamente del campo seguramente se partiría”, puntualiza Ongay.

A partir de entonces, el espárrago pasa por el hidratador, una bañera que lo hidrata y atempera para evitar que se parta durante el manipulado, y se introduce en las peladoras neumáticas, de donde sale pelado y cortado a la longitud estipulada. Continúa por las cintas de repaso manual, donde personal con experiencia realiza una revisión individual del pelado de cada espárrago, y finaliza con un procedimiento térmico de escaldado y enfriamiento que evita que el producto se oscurezca.

A continuación, un calibrador automático selecciona los espárragos para los diferentes calibres y formatos de envasado. En la conservera se trabajan, en formato de lata o frasco de cristal, los distintos calibres del Espárrago de Navarra, desde un 12-16 milímetros, que es el calibre más fino, hasta el de más de 22 milímetros, que es el más grueso.

Una vez elegido el producto adecuado para cada formato, se realiza el envasado, se pesa cada lata o frasco de forma individualizada, se produce el llenado del líquido, en este caso, agua, sal y ácido cítrico, se cierra y se introduce en el autoclave para someterlo al tiempo, temperatura y presión necesarios para realizar la conserva de espárrago.







La presidenta de Navarra, María Chivite, durante su intervención en la XII Cata del Primer Espárrago de Navarra

## BIENVENIDA OFICIAL AL ESPÁRRAGO DE NAVARRA

El pasado 28 de marzo tuvo lugar la Cata del Primer Espárrago de Navarra, un encuentro anual que sirve de bienvenida oficial a la temporada de verduras de primavera en la Comunidad Foral. Se trata de una jornada itinerante organizada por la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, que cada año se celebra en una localidad, y en esta ocasión tuvo lugar en un campo de Villafranca.

El acto contó con la presencia de la presidenta de Navarra, María Chivite, quien aprovechó su intervención para ensalzar el papel de agricultores y cocineros, recordando la relevancia del sector agroalimentario para Navarra. En la jornada también intervinieron Itziar Gómez, consejera de Desarrollo Rural y Medioambiente del Gobierno de Navarra; Marcelino Etayo, presidente de la IGP Espárrago de Navarra; María Carmen Segura, alcaldesa de Villafranca; e Ignacio Idoate, presidente de Restaurantes del Reyno.

Tradicionalmente, el desarrollo del acto incluye un homenaje a una persona vinculada a la gastronomía, que en esta edición resultó ser el chef y empresario gastronómico catalán Carles Abellán. El homenajeado defendió los productos autóctonos y de origen, y reconoció que suele visitar Navarra porque desea aprender las recetas tradicionales y la forma de elaborar las verduras de esta tierra para llevarlas a sus restaurantes de Barcelona, Formentera y Singapur.

Tras la recogida del primer Espárrago de Navarra por parte de Carles Abellán, el acto concluyó con un brindis a

cargo de la consejera Itziar Gómez, quien subrayó que hay que "aprovechar este inicio de temporada del Espárrago de Navarra para animar a que consumamos este producto de calidad, de cercanía y saludable".

Por su parte, el presidente de la IGP, Marcelino Etayo, compartió los datos de la presente campaña, que cuenta con 435 profesionales del sector agrícola, 7 comercializadoras en fresco y 34 empresas conserveras, "que trabajan diariamente para llevar a nuestros restaurantes y a los consumidores el mejor espárrago, el Espárrago de Navarra". Esta campaña se distribuye en aproximadamente 1.545 hectáreas de cultivo de municipios de La Rioja, Aragón y Navarra.

Etayo también quiso animar a consumir el auténtico Espárrago de Navarra, buscando siempre la contraetiqueta numerada que es la que garantiza su autenticidad: "Queremos que los consumidores sean conscientes de que, con su decisión en el momento de la compra, están apoyando el trabajo de todo un año de nuestros agricultores e industrias y favoreciendo el desarrollo rural", señaló.

Un año más, el Grupo AN estuvo presente en esta importante cita, que sirve para poner en valor los productos agrícolas en uno de los momentos más importantes del año. Rafa Castejón, director de Conservas Dantza y miembro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, fue el encargado de representar a la cooperativa en esta duodécima edición del evento.





El chef homenajeado en esta duodécima edición del evento, Carles Abellán, recogiendo el primer Espárrago de Navarra



A la izquierda, Rafa Castejón, director de Conservas Dantza, junto a Diego Galilea, director general de Alinar, en el campo de espárragos de Villafranca donde se celebró la cata



# efisoil **SUPERBIA** **AZO·N**

CON COMPLEJO PROLIFE

**EL BIOESTIMULANTE ECOLÓGICO CON FIJADORES DE NITRÓGENO QUE TE OFRECE UN MAYOR RENDIMIENTO EN MAÍZ**

FISIOFORTIFICANTE ACTIVADOR DEL CRECIMIENTO VEGETAL Y POTENCIADOR DE LA PRODUCCIÓN CON PREBIÓTICOS Y PROBIÓTICOS FIJADORES DE NITRÓGENO



MÁXIMO APROVECHAMIENTO NUTRICIONAL



POTENCIACIÓN METABÓLICA



REGENERACIÓN EDÁFICA



PROTECCIÓN ANTIESTRÉS



RESISTENCIA A LAS SEQUIAS



ESTIMULACIÓN INTEGRAL DEL CULTIVO

ESPECIAL MAÍZ



Tajonar • Jaime González

# La situación se agrava

Abril se marcha sin dejar apenas lluvias y aumenta la preocupación por el estado de los cultivos

Desde el campo se pide a las administraciones que se adopten medidas para paliar la situación

**En el mes que cerramos tampoco ha llegado la esperada lluvia y los cultivos empiezan a resentirse de manera grave. Tanto es así, que la campaña ya se da por perdida en algunas zonas. Cataluña y las comunidades autónomas del sur de la península son las que se llevan la peor parte de una situación que contrasta con la del resto de Europa. Fuera de nuestras fronteras, las previsiones apuntan a una buena cosecha de cereales de invierno a nivel mundial. Aquí, si la sequía persiste y siguen dándose temperaturas excepcionalmente altas, la cosecha podría quedarse incluso muy por debajo de la media de los últimos años.**

Termina abril y los embalses se encuentran a la mitad de su capacidad, 18 puntos por debajo de la media de los últimos diez años. La situación es especialmente mala en algunas comunidades autónomas como Andalucía, Murcia, Castilla-La Mancha y Cataluña. El mes de la lluvia tampoco ha traído la tan esperada agua y los cultivos se resienten. En algunos casos, de manera irrecuperable. El valor medio de las precipitaciones acumuladas desde el inicio del año hidrológico (1 de octubre de 2022) es un 23,5 % inferior al valor normal.

Las organizaciones agrarias llevan meses pidiendo planes, medidas que sirvan para aliviar esta situación que se confirma con cada día que pasa sin llover. El Gobierno de España convocó el pasado día 19 la Mesa de la Sequía,

que acordó pedir a la Comisión Europea flexibilidad en la aplicación de la PAC. Una semana después, en el Consejo de Ministros de Agricultura y Pesca de la Unión Europea, España solicitó la utilización del fondo de reserva de crisis de la PAC para afrontar la sequía en nuestro país y la autorización para utilizar fondos europeos de desarrollo rural no ejecutados para habilitar ayudas directas a agricultores y ganaderos.

En los últimos días del mes, distintas comunidades autónomas hacían balance y comenzaban a ofrecer datos sobre la cantidad de hectáreas afectadas por la falta de agua. Cifras que, si las previsiones no cambian para los primeros días de mayo, van a continuar en aumento.





Cultivos castigados por la sequía en la zona de Medina de Rioseco, Valladolid

## AFECCIÓN EN LOS CULTIVOS

La situación de sequía se extiende por todo el territorio nacional y, a la falta de lluvias, se suman unas temperaturas excepcionalmente altas para la época del año. Dos factores que hacen peligrar el esfuerzo de todo el año de algunos agricultores. De hecho, en Castilla y León ya se prevén rendimientos similares a los de 2017.

“Si la situación sigue así, podríamos estar ante una de las peores cosechas de cereal de los últimos años”, afirma el director de Cereales del Grupo AN, Juan Luis Celigueta. De confirmarse la tendencia, la cosecha podría quedarse entre 10 y 14 millones de toneladas, muy por debajo de la media de las tres últimas décadas (18,3 millones). A pesar de la caída del consumo, España necesita al menos 35 o 36 millones de toneladas de cereal cada año, por lo que va a ser necesario importar cantidades más altas que nunca, seguramente por encima de los 20 millones de toneladas, lo que, según Celigueta, podría incluso derivar en problemas logísticos.

Hay diferencias por zonas, pero hay muy pocas que se libren de la sequía: en abril solo ha llovido a lo largo de un fin de semana y en lugares muy puntuales, como la mitad norte de Burgos y la de Navarra. Hay un gran contraste con otras zonas, como el sur de Castilla-La Mancha y gran parte de Castilla y León, donde no ha llovido prácticamente nada en meses.

Según explica el director de Cereales del Grupo AN, “se da una circunstancia añadida, que es que el mercado internacional va en sentido opuesto: hay un cosechón en Europa, Brasil espera cosecha récord de maíz, Rusia espera cosecha récord de trigo... es una situación extraña”.



La tierra lleva meses acusando la falta de agua

Con estas circunstancias, los precios están bajando a nivel mundial, mientras que, en España, hay una gran incertidumbre. “Puede ser un año muy complicado. Se ha invertido mucho dinero para producir un cereal que no llega por la falta de lluvia, y eso es muy frustrante”.

La cosecha de cereales del año pasado se quedó en 18,1 millones de toneladas; las dos anteriores habían batido récords: la de 2020 supuso un máximo histórico con 27,6 millones, mientras que la de 2021 fue la segunda mayor desde que hay registros, con 24,4 millones de toneladas. Para encontrar una cosecha por debajo de los 15 millones de toneladas de cereal, hay que remontarse hasta el año 2005, cuando se recogieron tan solo 11,4 millones. Dentro de unos meses conoceremos el alcance real de la sequía y las altas temperaturas de este año.



El director de Conservas Dantza, Rafa Castejón, segundo por la derecha, durante una de sus intervenciones en el Congreso Nacional de Investigación en la Verdura

Tudela • Chari Mancini

# El Grupo AN, en el VI Congreso Nacional de Investigación en la Verdura

El encuentro profesional, enmarcado en las Fiestas de la Verdura de Tudela, contó con Rafa Castejón, director de Conservas Dantza, en una de sus mesas redondas

Una vez más, el Grupo AN formó parte del Congreso Nacional de Investigación en la Verdura, celebrado en Tudela a mediados de este mes. El programa de esta sexta edición del congreso estuvo compuesto por ponencias y mesas redondas en las que profesionales de diferentes ramas compartieron su experiencia de investigación en torno a las verduras. Este encuentro, organizado por el Ayuntamiento de Tudela, contó con el patrocinio del Grupo AN y con la participación de Rafa Castejón, director de Conservas Dantza, que intervino en la mesa redonda celebrada durante la segunda jornada. Además, el Grupo AN tuvo un espacio expositivo en la entrada de la sede de la Mancomunidad de la Ribera, donde los profesionales que participaron en el evento y el público en general pudieron conocer de primera mano diferentes productos vegetales de la cooperativa, tanto en fresco como en conserva. Es el segundo año consecutivo en el que el Grupo AN apoya este congreso, enmarcado en las reconocidas Fiestas de la Verdura de Tudela.

Entre el martes 18 y el miércoles 19 de abril tuvo lugar el Congreso Nacional de Investigación en la Verdura, que contó con el patrocinio y la participación del Grupo AN. Esta sexta edición del evento, celebrada en el salón de actos de la Mancomunidad de la Ribera, reunió a un amplio abanico de ponentes, encargados de abordar la investigación en las verduras desde sus diferentes sectores profesionales.

La primera jornada del evento estuvo centrada en la Alcachofa de Tudela y comenzó con la apertura institucional del alcalde de la ciudad, Alejandro Toquero. Tras esta bienvenida oficial, el programa arrancó con las tres

ponencias previstas para ese día: La innovación en el cultivo de la Alcachofa de Tudela, impartida por Carmen Goñi, técnica de INTIA; Las características nutricionales de la Alcachofa de Tudela, por Sara Sanjuan Matute, del Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Navarra; y Experiencias de marketing en hortalizas, por Óscar Mozún, de Tactics Europe.

La mañana finalizó con una mesa redonda centrada en la gastronomía y moderada por Juan Barbacil, director de Barbacil Comunicación, en la que participaron los chefs Enrique Martínez, de Mahercatering de Cintruénigo; María José San Román, del Restaurante Monastrel de Alicante, y



El programa del congreso estuvo compuesto por seis ponencias y dos mesas redondas impartidas por profesionales de distintos perfiles



Rafa Castejón, acompañado por el resto de ponentes de la mesa redonda que tuvo lugar en la segunda jornada del congreso



De izquierda a derecha, Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, Rafa Castejón, de Conservas Dantza y Raquel Sesma, directora de Frutas y Hortalizas en Fresco

José Ignacio Acirón, del Restaurante La Bastilla de Zaragoza. Itziar Gómez, consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, fue la encargada de cerrar esta primera jornada.

Tras la bienvenida institucional del miércoles 19, realizada por Mikel Irujo, consejero de Desarrollo Económico y Empresarial, tuvieron lugar otras tres ponencias: Nuevos caminos en el mundo vegetal, de Leandro Gil, chef ejecutivo de Alma Pamplona; Investigación en vegetales sobre la salud: compuestos bioactivos, prebióticos y aprovechamiento de subproductos, de Santiago Navas, investigador del Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra; y Subproductos vegetales: el método CNTA para valorar su potencial, de Inés Echeverría Goñi, directora de I+D+i de CNTA.

Estos tres ponentes se sumaron a continuación a una mesa redonda que supuso el broche final del congreso. La mesa, moderada por el director del restaurante 33 de Tudela, Ricardo Gil, contó también con la participación del director de Conservas Dantza, Rafa Castejón, el consejero delegado de The Real Food, Eduardo López, y el director de marketing de Foody's, Lucas Irisarri.

Los ponentes abordaron los principales retos a los que se enfrenta la verdura, analizados desde distintas visiones: la del sector agroalimentario, la investigadora y la gastronómica. En sus intervenciones, Rafa Castejón señaló cuestiones fundamentales para el sector, como la sostenibilidad entendida en sus tres vertientes: económica, social y medioambiental. En este sentido, destacó que "la producción de la industria agroalimentaria de esta zona

cumple una significativa labor social de asentamiento de la población rural y de empleo, además con mucha mano de obra femenina" y, paralelamente, resaltó la importancia de que "los cultivos para los agricultores y las empresas sean sostenibles económicamente".

Castejón también apuntó al reto que supone la falta de relevo generacional en la agricultura, e indicó que "tenemos que hacer hincapié en la educación y en poner en valor el producto que hacemos". En este contexto, presentó algunos ejemplos de proyectos en los que ha participado el Grupo AN enfocados a afrontar este reto, como el módulo de agricultura de precisión del Farming Simulator, un videojuego de simulación agrícola que suma millones de jugadores en todo el mundo y que, gracias a un proyecto de EIT Food, ahora cuenta con un nuevo módulo que busca poner en valor la agricultura sostenible.

Durante las dos jornadas, la entrada de la sede de la Mancomunidad de la Ribera tuvo un espacio expositivo del Grupo AN en el que, especialmente durante las pausas de media mañana, los asistentes pudieron acercarse a conocer la cooperativa, así como productos vegetales presentados en diferentes formatos, tanto en fresco como en conserva.

Al VI Congreso de Investigación en la Verdura acudieron también una decena de personas de diferentes secciones del Grupo AN. Se trata del segundo año consecutivo en el que el Grupo AN apoya este congreso, que en 2022 se centró en la innovación y que recibió a cientos de asistentes en Tudela.



José Aguado, ganador del I Concurso de España de Pincho de Verdura, acompañado por un miembro de su equipo, elaboran su propuesta durante la fase final del certamen. Foto: Proyecta Comunicación

Tudela • Chari Mancini

# El mejor pincho de verdura de España

La entrega de premios del I Concurso de España de Pincho de Verdura contó con el patrocinio y la participación del Grupo AN

Raquel Sesma, directora de Frutas y Hortalizas en Fresco del Grupo AN, fue la encargada de entregar el cheque al ganador del concurso

El I Concurso de España de Pincho de Verdura celebró su entrega de premios este mes en el Teatro Gaztambide de Tudela. Esta primera edición del concurso, enmarcado en las reconocidas Fiestas de la Verdura de Tudela, contó con la participación de 22 profesionales de hostelería de diferentes comunidades autónomas, que compitieron en la fase final ante un jurado integrado por cinco prestigiosos especialistas en la gastronomía española. Este certamen nacional, organizado por el Ayuntamiento de Tudela, nace con el objetivo de contribuir a la exaltación de la verdura de la Ribera de Navarra y al posicionamiento de la zona como destino de turismo gastronómico, y ha contado con el patrocinio y la participación del Grupo AN. Raquel Sesma, directora de Frutas y Hortalizas en Fresco del Grupo AN, fue la encargada de entregar el cheque de 3.500 € al ganador, que resultó ser José Aguado, del restaurante Topero de Tudela, con su propuesta "La evolución de la cebolla". Además, durante la fase final y la ceremonia de entrega de premios, la entrada del Teatro Gaztambide acogió un espacio expositivo del Grupo AN en el que las personas asistentes pudieron conocer diferentes productos de la cooperativa.

En el marco de las Fiestas de la Verdura de Tudela se ha desarrollado también el I Concurso de España de Pincho de Verdura, que ha contado con el patrocinio y la participación del Grupo AN. Se trata de una iniciativa del Ayuntamiento de Tudela que pretende contribuir a la exaltación de la verdura de la Ribera de Navarra y al posicionamiento de la zona como destino de turismo gastronómico.

A esta primera edición del certamen se presentaron un total de 22 propuestas elaboradas por profesionales de hostelería en activo que ejercen en bares o restaurantes donde se sirven pinchos. Las recetas presentadas debían ser pinchos de cocina personal, con verdura como elemento principal y con un coste máximo de elaboración de 1,50 €. La primera fase del concurso se realizó *online*, y la selección la llevaron a cabo tres prestigiosos chefs de



# José Aguado Sada

## La evolución de la cebolla

Topero

Raquel Sesma, directora de Frutas y Hortalizas en Fresco del Grupo AN, entregando el cheque al ganador del primer premio



"La evolución de la cebolla", pincho ganador del I Concurso de España de Pincho de Verdura. Foto: Projecta Comunicación



Foto de grupo de los chefs reconocidos en el concurso patrocinado por el Grupo AN. Foto: Projecta Comunicación

establecimientos navarros: Aaron Ortiz, del restaurante Kabo de Pamplona; Iñaki Andradas, del bar Baserriberri de Pamplona, y Sonia Zaritiegui, del bar Nuevo Hostaf de Tafalla.

Los diez finalistas seleccionados compitieron por los galardones el pasado 25 de abril por la mañana en el Teatro Gaztambide de Tudela, en una final en la que cada aspirante contó con 25 minutos para elaborar en directo cinco unidades de su pincho, una para cada miembro del jurado.

Dicho jurado estuvo integrado por prestigiosos especialistas en la gastronomía española: Gabriel Ureta, coordinador responsable de Promoción y Productos de la sociedad mixta de Turismo de Valladolid, así como creador y responsable del Valladolid Convention Bureau; Jorge Ochoa, propietario de El Mercao de Pamplona; Aitzol Zugasti, colaborador externo y profesor de Gastronomía Vasca en el Basque Culinary Center; Javier Díaz, jefe de cocina del Restaurante Alhambra de Pamplona; y Miguel de la Fuente, chef del Hotel Intercontinental de Madrid.

La valoración del jurado se hizo pública en la ceremonia de entrega de premios, que tuvo lugar ese mismo día por la tarde en el Gaztambide, donde el Grupo AN contó con un espacio expositivo propio para acercar diferentes productos de la cooperativa a los asistentes.

El primer premio del I Concurso de España de Pincho de Verdura fue para José Aguado, del restaurante Topero de Tudela, con la propuesta "La evolución de la cebolla".

Raquel Sesma, directora del Área de Frutas y Hortalizas en Fresco del Grupo AN, fue la encargada de entregar el cheque al ganador, por un valor de 3.500 €.

Al recoger su reconocimiento, José Aguado explicó que con su pincho buscaba poner en valor "la cebolla estofada que hacemos en la Ribera, que es lo más típico aquí y no se hace en otros lugares". Durante su intervención, reivindicó que "también tenemos que dar protagonismo, divulgar y vender esos productos más humildes", frente a otras verduras de la zona más conocidas, como los espárragos, las alcachofas o los guisantes. El pincho ganador incluye "la típica cebolla estofada, troceada e introducida en una gyoza que hemos freído. Y abajo tiene una capa de cebolla tierna, fresca, con sal y aceite, que es esa cebolleta que llamamos 'babosa' y que comemos así cuando vamos al huerto a la Mejana y la recogemos", comentó.

El segundo puesto fue para Verónica Fontespier, del restaurante La Huerta de Chicha de Pamplona, con el pincho "Gubia", que se llevó 1.500 €. Y Julen Pérez, del restaurante Kiska de Ermua, se hizo con el tercer premio gracias a "Raíces", plato por el que recibió 1.000 €.

Durante sus intervenciones, todos los chefs reconocidos destacaron la importancia de iniciativas como el Concurso de España de Pincho de Verdura para ensalzar la gastronomía y de esta manera ayudar a poner en valor los productos locales.



Cerca de un centenar de personas asistieron a la formación, entre quienes acudieron de manera presencial y quienes lo hicieron telemáticamente



Tajonar • Jaime González

# Éxito de la jornada de formación de avicultura

Se celebró en Olite a mediados de marzo y reunió a un centenar de profesionales

**Las normas de bioseguridad en las granjas, la gestión documental de recetas, la calidad del agua en las explotaciones o la importancia del manejo de los animales durante la primera semana de vida fueron algunas de las cuestiones técnicas que se expusieron en la jornada de formación de avicultura que AN Avícola Mérida organizó el mes pasado en la sede del Grupo AN en Olite. Un evento para profesionales de la ganadería al que, además de las sesenta personas que acudieron presencialmente, se sumaron otras treinta de forma telemática.**

A mediados de marzo se celebró en la sede del Grupo AN en Olite la jornada de formación de avicultura que anualmente organiza AN Avícola Mérida. Una cita para que los profesionales de la ganadería amplíen sus conocimientos sobre diversas normativas y buenas prácticas que deben aplicar a diario en sus explotaciones. En total, unas cien personas participaron en la jornada, entre quienes asistieron de manera presencial y quienes siguieron la retransmisión en directo, además de varios veterinarios del Grupo AN y otros profesionales de empresas colaboradoras.

Ismael Marzo, veterinario de AN Avícola Mérida, fue el encargado de la primera ponencia, centrada en la bioseguridad. Explicó, entre otras cuestiones, cómo deben realizarse la desinfección de los vehículos y una correcta separación entre la zona limpia y la zona sucia, haciendo hincapié en que se tiene que evitar la entrada a la granja de agentes extraños desde el exterior. Marzo incidió también en la importancia de disponer de los contenedores de bajas en una localización alejada de las naves y con un vallado propio que dificulte el acceso de los animales.

El veterinario realizó, además, un exhaustivo repaso de los registros que debe llevar al día la propiedad de una explotación, en relación con materias como la declaración de impacto ambiental o la gestión del estiércol y lo referente al bienestar animal.

A continuación, tomó la palabra Jorge Urquizu, gerente de la empresa Urdi, quien expuso la nueva normativa en el consumo de antibióticos, recogida en el Real Decreto 992/2022 publicado el pasado diciembre y por el que se establece el marco de actuación para un uso sostenible de antibióticos en especies de interés ganadero. Según explicó, el real decreto será aplicable a partir de la entrada en vigor de la normativa que regula la figura del veterinario responsable de explotación, que se publicará próximamente. Ese veterinario será quien elabore y firme el programa sanitario integral, el plan de bienestar animal y el plan para un uso sostenible de antibióticos.

Josep María Llena, director comercial de Tashia, fue el siguiente en intervenir en la jornada. Su ponencia versó sobre la calidad del agua y el correcto manejo de los





Granja de pollo campero en Orozco, Vizcaya



Jorge Urquizu, gerente de Urdi, en el centro de la mesa, durante su intervención, acompañado por los veterinarios del Grupo AN Javier Iriarte (izquierda) e Ismael Marzo

equipos de medicación y dosificación. En una primera parte expuso cuestiones como el lugar de tratamiento del agua, el acondicionamiento previo y los productos para la desinfección. Seguidamente, habló sobre los métodos para evitar la formación de una capa biológica en el interior de las tuberías que favorece la aparición de bacterias, y finalizó con la aplicación de medicaciones a través del agua.

La veterinaria de AN Avícola Mérida, Amaya Acín, centró su intervención en la importancia de un manejo adecuado durante la primera semana de vida de las aves para el buen desarrollo de toda la crianza. Así, tras afirmar que, en ese periodo, el objetivo es multiplicar por 4,5 el peso que el pollito tiene a la entrada, añadió que la manera de lograrlo es a través de una correcta preparación de la nave en los aspectos referentes a la cama, el ambiente (temperatura, humedad relativa y ventilación), el acceso a la comida y al agua, y la iluminación.

Por último, la química-comercial de Zotal Laboratorios, Ana Blanca García, ofreció pautas sobre bioseguridad práctica, con consejos como mantener cerradas las puer-

tas de las instalaciones, evitar la entrada de otros animales o diferenciar entre ropa de calle y ropa de trabajo. Continuó explicando la correcta implantación de los protocolos de limpieza, incidiendo en la importancia de retirar de manera inmediata la materia orgánica y de utilizar un detergente adecuado.

Con respecto a la desinfección, indicó que debe efectuarse al inicio del vacío sanitario y que lo óptimo es aplicar una segunda desinfección a la entrada de los pollitos, y realizó varias consideraciones sobre el desinfectante ideal: debe tener el mayor espectro de acción posible, ser compatible con los materiales de la instalación, con efecto residual y no resultar peligroso para las personas. Terminó su intervención y la jornada hablando sobre desinsectación, con especial atención al escarabajo del estiércol, y sobre desratización: como prácticas habituales, dijo, las puertas se han de mantener siempre cerradas, se deben aplicar medidas para impedir el acceso de roedores, como la reparación de puertas y ventanas, tapando todos los agujeros, y tienen que utilizarse cebos apropiados.





Olite • María Sánchez

# Formación sobre identificación y control de las malas hierbas

Varios técnicos del Grupo AN y de cooperativas socias participaron en una jornada técnica sobre las malas hierbas en los cereales de invierno

Desde hace tiempo, las normativas europeas que afectan al sector agroalimentario están provocando la desaparición de diversas materias activas para hacer frente a las malas hierbas en los cultivos. El Grupo AN y Nufarm organizaron un curso de reconocimiento de estas especies vegetales en cereales de invierno, con el objetivo de ofrecer una formación actualizada y precisa sobre ese tema. El miércoles 26 de abril, en Olite, técnicos de la Zona Ebro del Grupo AN y de cooperativas socias participaron en la jornada técnica impartido por expertos del Grupo de Malherbología y Ecología Vegetal de la Universidad de Lleida.

En el sector agrario, el control eficaz de las malas hierbas en los cultivos con la aplicación de herbicidas se ha convertido en todo un reto, debido a la desaparición de materias activas dentro de la política europea de reducir el uso de fitosanitarios y por la aparición de resistencias que disminuyen el éxito de estos productos. Para profundizar en estas cuestiones, el pasado 26 de abril, técnicos de la Zona Ebro del Grupo AN y de las cooperativas socias de Artajona y Valdorba, en Navarra, de Jaca, en Huesca, y de La Puebla de Arganzón, en Burgos, participaron en una jornada técnica sobre el reconocimiento de las malas hierbas en cereales de invierno.

Carlos Valencia, director de Suministros Agrarios del Grupo AN, explica la importancia de este curso, dada la necesidad de formación continua de los técnicos de

Suministros de la cooperativa: "En el entorno actual, cada vez disponemos de menos soluciones para combatir las malas hierbas en el campo. Por ello, creemos que refrescar los conocimientos necesarios para la identificación de esas hierbas siempre es positivo". Además, destaca que durante la jornada técnica se haya tratado el tema de las mezclas, "al tener, hoy en día, menos productos y materias activas disponibles".

El curso, organizado por el Grupo AN y Nufarm, tuvo lugar en Olite y comenzó de la mano de los representantes de la empresa de fitosanitarios, Sofía Sagaste, delegada comercial Centro Norte, y Joan Joaquim Porqueres, *Customer Marketing Technical Coordinator*, los cuales realizaron la inauguración y presentación de los ponentes.





De izquierda a derecha: Jordi Recasens i Guinjuan, catedrático de Botánica Agrícola y Malherbología de la Universidad de Lleida, Joan Joaquim Porqueres, Customer Marketing Technical Coordinator de Nufarm y José María Montull Daniel, investigador postdoctoral del Grupo de Malherbología y Ecología Vegetal

A continuación, los miembros del Grupo de Malherbología y Ecología Vegetal de la Universidad de Lleida, Jordi Recasens i Guinjuan, catedrático de Botánica Agrícola y Malherbología y coordinador del grupo de investigación, y José María Montull Daniel, investigador postdoctoral del grupo, enseñaron las principales características para el reconocimiento de las plántulas de malas hierbas y trataron el manejo y la prevención de las hierbas resistentes a los herbicidas.

Durante su intervención, Jordi Recasens i Guinjuan trató el reconocimiento de las principales plántulas de malas hierbas de cereales de invierno en la zona de Navarra, comenzando por la familia de las gramíneas para finalizar con las plantas dicotiledóneas. Para realizar un análisis adecuado de estas especies vegetales en sus primeras fases de crecimiento, el catedrático destacó la importancia de conocer su biología, saber si es una planta anual o plurianual, su periodo de germinación, cuánto tiempo puede persistir su semilla en el suelo y el efecto de las labores agrarias en el banco de semillas. Por otro lado, detalló las principales características morfológicas que permiten identificar las malas hierbas más comunes en Navarra, como son la avena loca, el vallico, el bromo o la cola de zorra, entre otras.

Además, el catedrático realizó comparativas entre plantas similares, recordó los lugares más frecuentes para su crecimiento y mencionó los manejos, labores y prácticas adecuadas para buscar la mayor eficacia para su control. Finalmente, analizó los cambios producidos en los últimos años por la inversión de flora en campos con siembra directa.

La jornada siguió de la mano de José María Montull, que impartió una ponencia sobre el manejo y prevención de malas hierbas resistentes a los herbicidas. Empezó su intervención definiendo la resistencia de una mala hierba: "Es la capacidad heredable de un biotipo de una planta para sobrevivir a la aplicación, a la dosis de registro, de un herbicida al cual la población original era sensible", explicó.

A continuación, José María Montull detalló que los tres principales mecanismos de resistencia son la pérdida de afinidad por el sitio de acción, la reducción de la concentración de herbicida en el sitio de acción y la metabolización del herbicida a compuestos no tóxicos. En el transcurso de su ponencia, analizó los diferentes tipos de resistencias y explicó cómo manejar la población de las malas hierbas resistentes más habituales en cultivos de invierno, como es el caso del vallico, la amapola y la avena loca. Por otra parte, el investigador destacó que el factor de prevención más importante ante las malas hierbas es la diversificación, tanto de cultivos, como de manejos del suelo, de herramientas de control de hierbas y de épocas de siembra.

La realización de este curso nace con vocación de continuidad, tal y como explica Carlos Valencia: "Queremos realizar esta jornada en años sucesivos y en otras zonas, ya que es la mejor manera para actualizar los conocimientos de los técnicos, tanto del Grupo AN como de las cooperativas socias. Además, nos gustaría incluir una visita a campo para completar la parte teórica".



Ángel Crespo durante su intervención ante las personas asistentes a la jornada organizada por la Correduría de Seguros del Grupo AN

Olite • Jaime González

# Soluciones de previsión social empresarial para cooperativas

Una treintena de representantes de cooperativas socias acudieron a la jornada organizada por la Correduría de Seguros del Grupo AN con Mapfre

El pasado jueves, 27 de abril, tuvo lugar en la sede del Grupo AN en Olite una jornada de formación sobre soluciones de previsión social. A ella asistió un nutrido grupo de gerentes y técnicos de cooperativas socias, que siguieron la ponencia de Ángel Crespo, director de Desarrollo de Mapfre Vida Colectivos. En su intervención, realizó un repaso de cuestiones como el plan de pensiones de empleo y las alternativas existentes en 2023, el modelo de retribución flexible y las soluciones que hay para la reestructuración de plantillas.

Una treintena de representantes de cooperativas socias del Grupo AN participaron el último jueves de abril en la jornada sobre previsión social empresarial organizada por la Correduría de Seguros e impartida por Mapfre en Olite. El director de la correduría, Javier Mateo, fue el encargado de dar la bienvenida a quienes acudieron a la cita y de recordar la importancia de los seguros personales y de la protección de los socios: "Generalmente, tenemos los coches a todo riesgo, las instalaciones muy bien aseguradas, pero las personas no lo están y, si las personas no están aseguradas, todo lo demás sobra", afirmó.

A continuación, introdujo al ponente de la jornada: el director de Desarrollo de Mapfre Vida Colectivos, Ángel Crespo. Durante su intervención, expuso la situación actual de la Seguridad Social y explicó que "las soluciones que hoy ofrece la previsión social empresarial, amplificadas con las últimas reformas, pueden reforzar y optimizar las soluciones de cara a la generación del ahorro hacia la jubilación y la solvencia de la compañía".

Las distintas soluciones de previsión empresarial ocuparon la parte central de su exposición: los planes de pensiones de empleo y las diferentes alternativas, como el seguro de ahorro a jubilación, los planes de retribución flexible de cara al ahorro, la reestructuración de plantillas,



El director de la correduría, Javier Mateo (segundo por la derecha), con los representantes de Mapfre que acudieron a la jornada. De izquierda a derecha, Iñaki Asiain, Ángel Crespo, Leticia Urrutia, Isabel Eguillor y Juan Antonio Moreno

los seguros de vida y de accidentes colectivos, la protección de socios de empresas y las plataformas de autogestión.

Durante una hora y media, Crespo explicó cada una de estas soluciones con ejemplos prácticos y respondió las numerosas preguntas del público. Para finalizar, Javier Mateo recordó la importancia de tener en cuenta todas las cuestiones expuestas como complemento de los seguros personales.





# Grupo AN

## AN ENERGÉTICOS

*La energía de nuestro campo  
se mueve contigo*



**Conoce la red de estaciones de servicio de AN Energéticos  
y únete a la energía del sector agroalimentario**

**[www.anenergeticos.com](http://www.anenergeticos.com)**





San Adrián • Jaime González. Foto: Navarra Capital

# Nagrifood supera el centenar de socios

El Clúster Agroalimentario de Navarra celebró su asamblea anual a finales de mes

Es uno de los principales puntos de encuentro de innovación colaborativa en Navarra y aglutina a toda la cadena de valor agroalimentaria

El Grupo AN ha sido uno de los impulsores de su creación y desarrollo

**Nagrifood organizó su asamblea general de 2023 el pasado martes, 25 de abril, en el Museo de la Conserva de San Adrián. En la cita, a la que acudieron el director general del Grupo AN, Alfredo Arbeloa, la directora de la Fundación y vicepresidenta del clúster, Maite Muruzábal, y el director de Conservas Dantza, Rafa Castejón, se presentaron las cuentas correspondientes al ejercicio de 2022, en el que Nagrifood superó el centenar de entidades asociadas.**

El Museo de la Conserva fue la sede elegida por el Clúster Agroalimentario de Navarra para celebrar su asamblea general el último martes del mes. Al evento asistieron, en representación del Grupo AN, el director general, Alfredo Arbeloa, la directora de la Fundación, Maite Muruzábal, que es, además, vicepresidenta del clúster, y el director de Conservas Dantza, Rafa Castejón.

El presidente de Nagrifood, Santiago Sala, destacó que la organización se ha consolidado entre los consorcios y plataformas referentes en Europa, ya que, gracias a sus 102 asociados, aglutina a toda la cadena de valor agroalimentaria. Entre ese más de un centenar de entidades socias del clúster se encuentran el Grupo AN y Conservas Dantza.

En el transcurso del evento, la gerente del clúster, Sandra Aguirre, presentó las cuentas correspondientes al ejercicio 2022. A continuación, intervino la presidenta del Gobierno de Navarra, María Chivite, a quien acompañaron en la cita dos consejeros de su gabinete: el de Universidad, Innovación y Transformación Digital, Juan Cruz Cigudosa, y el de Desarrollo Económico y Empresarial, Mikel Irujo. En su intervención, Chivite aseguró que "la relación entre Navarra y su agroindustria es más fuerte que nunca", y que existen tres claves para afrontar el contexto actual de incertidumbre marcado por la inflación y la sequía: innovación, capacidad de adaptación y responsabilidad.

También participó en la asamblea César Valencoso, *Consumer Insights Consulting Director* de Worldpanel by Kantar, que pronunció una ponencia con claves para crecer de forma competitiva a pesar de la incertidumbre. Según indicó, "no hay otro camino que seguir invirtiendo en innovación si queremos seguir siendo competitivos y rentables".

Antes del cierre, se celebró una mesa redonda en la que participaron representantes de varias empresas agroalimentarias: Pepe Salcedo, de El Navarrico, José Alberdi, de Monbake, Natividad Luqui, de Gelagri Ibérica, Irene Checa, de Quesos La Vasco Navarra, y Asun Bastida, de Eroski.

Con cinco nuevas incorporaciones a lo largo de 2022, Nagrifood supera ya el centenar de socios que representan, por su facturación, a más del 70% de todo el sector agroalimentario de Navarra.

El Grupo AN ostenta la vicepresidencia del Clúster Agroalimentario de Navarra. Lo hace a través de Maite Muruzábal, que fue además la primera presidenta del clúster, desde 2016 hasta 2020. La participación de la cooperativa en Nagrifood es un claro ejemplo de la apuesta del Grupo AN por la innovación colaborativa y de su dedicación a ella.





## ¡Suscríbete a nuestra newsletter!

Mantente al día de todo lo que ocurre en Grupo AN suscribiéndote a nuestro boletín de noticias. Recibirás cada mes en tu correo electrónico toda la actualidad del sector, noticias, artículos, curiosidades y mucho más. ¡No te lo pierdas!

Suscríbete a través de nuestra web

[www.grupoan.com](http://www.grupoan.com)



¡Y no te olvides de seguirnos también en redes sociales!



[facebook.com  
/grupoan](https://facebook.com/grupoan)



[linkedin.com  
/grupoan](https://linkedin.com/grupoan)



[twitter.com  
/grupoan\\_1910](https://twitter.com/grupoan_1910)



[instagram.com  
/grupoan\\_1910](https://instagram.com/grupoan_1910)



[youtube.com  
/grupoan\\_1910](https://youtube.com/grupoan_1910)

#EquiposQueAlimentAN



## La innovación al servicio de los socios

El Grupo AN trabaja en decenas de proyectos enfocados a la mejora continua

En esta sección recogemos los proyectos en los que trabaja el Grupo AN, dirigidos a optimizar procesos, productos y servicios, y que todo ello repercute positivamente en los socios. Proyectos de diferentes ámbitos y que tienen la innovación y la

colaboración como principales señas de identidad. En este InnovAN nos centramos en los avances de Alissec, proyecto de colaboración nacido en 2021 en el seno del Clúster Agroalimentario de Navarra (Nagrifood), que busca la obtención de ingre-



## Avances en la búsqueda de ingredientes saludables con economía circular

Recientemente han sido publicados los hitos logrados hasta la fecha por Alissec, un proyecto colaborativo originado en el marco del Clúster Agroalimentario de Navarra (Nagrifood), que cuenta con la participación del Grupo AN a lo largo de toda la cadena de valor.

En el proyecto, liderado por Sanygran, colaboran también las empresas Apex, Tutti Food Group, la Universidad de Navarra y la Universidad Pública de Navarra. Alissec fue aprobado en la convocatoria de proyectos estratégicos de I+D 2021-2024 del Gobierno de Navarra, calificado como la mejor propuesta de su categoría dentro del Reto Alpes, y el segundo de toda la convocatoria.

Este proyecto surgió en 2021 con el objetivo de buscar alternativas en la producción sostenible de nuevos ingredientes y alimentos saludables. Una iniciativa en la que se aprovechan cultivos alternativos y subproductos de alto contenido en proteína, fibra y/o compuestos bioactivos que respondan a requerimientos nutricionales para la protección y mejora de la salud, para adaptarse a la demanda de los consumidores en términos organolépticos, de nutrición, salud, conveniencia y coste.

### EL GRUPO AN EN ALISSEC

La participación del Grupo AN en Alissec abarca toda la cadena de valor, y se fundamenta principalmente en la búsqueda de alternativas de producción medioambiental y económicamente sostenibles y en la mejora de suelos para los agricultores, así como de nuevas vías de valorización tanto para los cultivos herbáceos como para los subproductos que se generan en las industrias del Grupo AN. En el caso de los subproductos, el objetivo es incorporarlos nuevamente al proceso productivo para contribuir a la disminución del desperdicio alimentario e impulsar la economía circular.

En estos dos años de proyecto, distintas secciones del Grupo AN han trabajado de manera colaborativa para lograr estos objetivos. Desde la Fundación se ha liderado el proyecto y coordinado el trabajo tanto con los agentes externos (Nagrifood, empresas y Gobierno de Navarra), como con las distintas secciones del Grupo AN implicadas en el proyecto. El Área de Suministros ha participado en la fase inicial de los ensayos, fundamentalmente en lo relacionado con semillas y selección de variedades. El Área de Cereales, por su parte, ha realizado el seguimiento de resultados, rendimientos y calidades obtenidas. En total se han ensayado en campo más de 40 variedades de fuentes de proteína vegetal y fibra, entre las que se encuentran guisantes proteaginosos, habas, garbanzos y lentejas, consiguiendo mejoras de la fertilidad del suelo y adaptando los





dientes saludables promoviendo la economía circular y que ha sido considerado como proyecto estratégico por el Gobierno de Navarra. La participación en Alissec del Grupo AN se fundamenta en la búsqueda de alternativas de producción

medioambiental y económicamente sostenibles y en la mejora de suelos para los agricultores, así como de nuevas vías de valorización tanto para los cultivos herbáceos como para los subproductos que se generan en las industrias del Grupo AN.



Harina, concentrado de proteína y almidón de guisante



Subproductos procedentes de la industria



Extractos vegetales (licopeno y glucosinonato) extraídos de los subproductos



Extrusionados producidos a partir de los nuevos ingredientes y subproductos

cultivos a diferentes zonas agroclimáticas. De esta manera, el proyecto ha contribuido a mejorar y adaptar los cultivos de los socios a producciones de mayor valor añadido, así como a la preparación para el cumplimiento de la nueva Política Agraria Común.

El Área de Frutas y Hortalizas, tanto en Fresco como en Conserva, ha trabajado para aportar subproductos con alto potencial antioxidante, probiótico y cardioprotector procedentes de la industria de tomate, alcachofa y brócoli que, junto a las materias primas, han llegado a los procesos de transformación de los siguientes socios en la cadena de valor y a los centros de conocimiento para su caracterización. Asimismo, como parte del proyecto, el Área Avícola del Grupo AN ha realizado pruebas para la elaboración de hamburguesas vegetales y mixtas, y actualmente trabaja en la validación de los productos obtenidos para consolidar los procesos y los ingredientes utilizados.

mente mencionados. Igualmente, Tutti Food Group está desarrollando platos veganos sobre la base de las extrusiones húmedas de Sanygran y con dichos ingredientes.

Para lograr sus objetivos, el consorcio cuenta con la participación fundamental de la Universidad de Navarra y la Universidad Pública de Navarra (UPNA) que aportan soporte y conocimiento para el desarrollo de estos nuevos productos saludables.

El Clúster Agroalimentario de Navarra (Nagrifood), como agente que conecta empresas y centros de conocimiento, es el encargado de velar por el avance de las actividades y el buen entendimiento entre los socios, el seguimiento de las fases técnicas y la implementación de la dimensión socioeconómica y de género del consumidor objetivo para integrarla en la investigación y desarrollos realizados dentro del proyecto.

## UN PROYECTO COLABORATIVO DE ECONOMÍA CIRCULAR

Además de internamente, Alissec ha sido un proyecto colaborativo con el resto de socios: los ingredientes aportados por el Grupo AN han permitido a Alimentos Sanygran, empresa líder del proyecto, estudiar la composición y propiedades funcionales de las harinas y de sus combinaciones, entre sí y con los extractos vegetales, generando nuevas formulaciones y prototipos. Por su parte, Apex está diseñando nuevos *snacks* saludables gracias a estas harinas de cultivos alternativos y los subproductos anterior-

### SOCIOS DEL PROYECTO ALISSEC

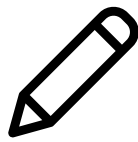
- ✔ Grupo AN
- ✔ Sanygran
- ✔ Apex
- ✔ Tutti Food Group
- ✔ Universidad de Navarra
- ✔ Universidad Pública de Navarra
- ✔ Nagrifood

Este proyecto contribuye a alcanzar los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:





# Anuncios Gratuitos



Acción Cooperativa ofrece este tablón de anuncios gratuito para todos los agricultores y ganaderos de las cooperativas socias. Tanto para que oferten sus compras como sus ventas, entendidas siempre en el ámbito doméstico, personal y particular. Acción Cooperativa no se responsabiliza de la veracidad de las ofertas de compraventa, reservándose el derecho de publicación.

Enviar anuncios a [revista@grupoan.com](mailto:revista@grupoan.com) o llamando al 948 29 94 00.

**No te pierdas las novedades**

## SE VENDE

Se vende **remolque basculante** Telmo de 8 toneladas con ruedas en buen estado y carro de herbicida marca Sanz de 1.200 litros y 2 metros, con brazos hidráulicos. Cooperativa de Santacara, Navarra.

> CONTACTO: 676 050 712

**Sinfin** de 8 metros hidráulico. Burgos.

> CONTACTO: 679 942 418

**Sembradora** antigua de 3 m en buen estado, con gradilla delantera. **Sinfin** eléctrico de 8 m.

Cooperativa de Urroz Villa (Navarra).

> CONTACTO: 619 989 340

**Carro herbicida** AGUIRRE de 1.200 litros, hidráulico con bomba grande. Murieta.

> CONTACTO: 661 264 880

**Gradilla** para viña de 2,20 metros.

> CONTACTO: 619 618 257

Por jubilación: **Sulfatadora** SANZ (Olite) de 14 m., 1.250 l., bomba de pistón con marcador de espuma, ITV actual, chisel 9 brazos QUIMEL, semichisel 13 brazos QUIMEL con restillo y rodillo cerrado o abierto. **Sembradora** LAMUSA de 3,5 m. con preparador. **Trisurco de ballesta** QUIMEL. **Abonadora** 700kgs. **Remolque** de 8 a 10 Tn. **Molón** 2,8 m. con cuchilla. Cabanillas (Navarra).

> CONTACTO: 686 250 607

**Arado** LANAU de rejas, preparado para 6. Abárzuza, Navarra.

> CONTACTO: 630 673 109

Por jubilación: **vertederas** de 4 cuerpos; máquina de siembra SOLANA; gradas; y cultivadores. Salamanca.

> CONTACTO: 649 425 904

**Cinta transportadora** de 8 metros de larga, en ancho de banda 800mm., de goma nervada, completa de trípode y tolva; ruedas neumáticas, patas traseras; motor eléctrico trifásico.

> CONTACTO: 630 881 435

Se vende por jubilación: **sembradora** marca SOLA de 21 chorros. **Rastra** de 4 metros abatible. **Molón** de 3 metros con cuchilla. **Chisel** de 9 brazos. **Abonadora** de 1.000 kilos. **Grada** de muelles abatible. Falces (Navarra).

> CONTACTO: 636 545 022

**Compresor de aire** Atlas Copco XAS 90 transportable y remolque agrícola TEYMO de 7 tn. basculante y con freno hidráulico. Santacara, Navarra.

> CONTACTO: 626 425 151

**Forraje** de triticale. Funes.

> CONTACTO: 619 196 299

**Bisurco** LOMBARTE, poco uso.

**Sembradora** TORRES, capacidad 500 kg, 19 boquillas. **Cultivador** 3 metros, 13 brazos, con cuchillas. **Remolque** 2 ruedas, capacidad 1.500 kg. **Carro** arrastrado con el alzamiento. Caparroso.

> CONTACTO: 696 646 461

**Remolque** de 5.000 kilos con freno hidráulico, ruedas en perfecto estado y buena presencia.

Zona de la Ribera de Navarra.

> CONTACTO: 637 297 263

**Carro autocargador** marca Lacasta, modelo P 31 L, con línea sensora, puerta moderna y portacuchillas hidráulico, capacidad 54 m3, bascula de pesaje y con impresora para obtener tickets parciales. **Cortadora de discos**, marca Claas, modelo 3m, trasera, suspendida, cambio rápido de cuchillas, sin tornillos, dos campañas de trabajo. **Rastrillo** Hilerador, marca Claas, modelo Linner 2800, brazos reforzados con aros de seguridad, tres campañas de trabajo. Carcastillo, Navarra.

> CONTACTO: 619 927 055

**Pala** EL LEÓN 430, modelo EURO, año 2010. **Azufradora** GENERAL. Cooperativa de Artajona.

> CONTACTO: 652 120 147

Se vende **rastra** y **molón** de 2,5 metros.

> Contacto: 638 159 944

**Motor** DITER de 2 cilindros y 34 cv. con bomba CAPRARI 6080. Año 1990, en buen estado. Cooperativa de Cáseda.

> CONTACTO: 662 214 990

**Atomizador** 1.500 litros.

Andosilla (Navarra).

> CONTACTO: 676 301 838

**Tejas** pequeñas marca LAROSA de 9 cuerpos, primero y último plegables. Zuera.

> CONTACTO: 625 533 280

**Bomba de riego** ROVATTI T380A. Ventas de Armentia, Álava.

> CONTACTO: 619 087 598

**Bomba de riego** ROVATTI, tipo T4-125. **Compresor de podar** para 6 tijeras, ambos al cardan del tractor. Alfaro, La Rioja.

> CONTACTO: 618 183 685

**Carro** de dos ruedas con caja metálica Allo, Navarra.

> CONTACTO: 647 207 902

**Sembradora de maíz** MONOSEM de 4 filas. **Abonadora** AGUIRRE de 1.500 kgs. **Abonadora** BRUPER de 3.000 kgs. Un **sinfin hidráulico** de 4 m. y un **sinfin trifásico** de 6 m. Rastra de 4,5 m. **Grada rotativa** de 3 m. Araña de 3 m. **Bisurco** AGUIRRE. **Trisurco** FONTAN. **Molón** de 3,5 m plegable. **Chisel cultivador** de 13 brazos. **Cultivador** viejo de 9 rejas y 2 cañones de gas.

Cooperativa de Carcastillo.

> CONTACTO: 638 280 325 / 948 725 521

**Gradilla** de 4 m. de anchura, plegable hidráulica, de 3 filas con brazos de 25x25 y rastrillo. **Remolque bañera** BARBERO de 13.000 kg. y **freno** a las 4 ruedas. **Sembradora** VICON de botas de 4 m. con gradilla incorporada y corte de semilla eléctrico. Zona de Los Arcos, Navarra.

> CONTACTO: 616 076 388

Se vende **plantadora** FERRARI para brócoli y coliflor, de 6 líneas, con distancia de plantado por ordenador.

> CONTACTO: 676 479 300

**Cultivador** de 3 metros, con enganche rápido y rulo. **Tanque de leche** de 4.100 litros. **Sala de ordeño** 16 puntos con retiradores WESTFALIA. Funes.

> CONTACTO: 619 421 475

**Cosechadora** de cereal DEUTZ-FAHR 40-45H hidroestática, monomando, corte 4,9 metros, en muy buen estado, lista para cosechar. Tierra Estella, Navarra.

> CONTACTO: 659 122 034

Se arrienda **tierra de regadío** en Cárcar (Navarra).

> CONTACTO: 650 706 165

**Rastra** de 4m. con dos pliegues.

**Cultivador** de 9 brazos con chisel y con rastrillo de sembradora. Cooperativa de Lerín.

> CONTACTO: 669 409 439



**Sembradora** directa JOHN DEERE 750 prácticamente nueva. Tiene el cajón ampliado con capacidad para 1.800 kg. de trigo. Larraga, Navarra.  
> CONTACTO: 636 097 828

Se vende **postes metálicos** usados de viña: centrales de 1,95 metros, centrales de 1,80 metros y con suplemento hasta 2,10 metros, y de tubo galvanizado de distintos diámetros y larguras. **Tensores** gripples y horquillas. Sangüesa.  
> CONTACTO: 639 734 386

**Equipo de riego** bomba marca ITUR, modelo BT8070, 24 tubos de riego de tres pulgadas; una y, un codo y 2 tapones de tres pulgadas. **Molino** de martillo modelo T20. **Sinfin** marca JOVI 6 m. Remolque 3.000 kg. **Carga alpacas**. 12 **aspersores** de bronce.  
> CONTACTO: 620 462 654

Se vende por cese de actividad **arado** pentasurco GREGORIE BESSON variable desplazable. Zona Álava.  
> CONTACTO: 608 974 201

**Bomba de riego** a presión 120.000 litros. **Toro** elevador delantero con cajón para brócoli. **Cañones** de riego. **Plantadora** de hortaliza de cuatro cuerpos. **Motor** para bomba de riego de 100 caballos, eléctrico. **Remolques** BOLAÑOS para túnel de invernadero. Máquina **aventadora** marca AJURIA. Peralta.  
> CONTACTO 627 439 616

Por cese de actividad, se vende **1,22 hectáreas** con derechos en la carretera de Cabanillas (regadío) y un **corral** en Buñuel con almacenes de 1.700 metros cuadrados y **rotavator** jaguar de 3,30. Cabanillas, Navarra.  
> CONTACTO: 690 683 350

**Rastrón** de 4 metros con cuchilla, plegado hidráulico, enganche de remolque y tomas hidráulicas. **Molón** de 3 metros con ruedas. Cooperativa Cerealista del Valle de Yerri.  
> CONTACTO: 699 021 714

**Brabán** de cambio manual en buen estado. **Carro** de dos ruedas. Cárcar (Navarra).  
> CONTACTO: 650 706 165

Se vende **sembradora** de cereal de 3 m. en buen estado. Navarra.  
> CONTACTO: 603 201 783

Se vende **mástil de carretilla** de 3 vías y **desplazador** acoplado a tractor adelante y atrás. Cooperativa de Cárcar.  
> CONTACTO: 676 617 432

Vendo **grada rotativa** de 3,50 metros. Cooperativa de Urroz, Navarra.  
> CONTACTO: 669 344 460

**Tractor** JOHN DEERE 2135 con 5.000 horas de uso. **Cultivador** de 2 metros de largo con 9 brazos. **Rotavator** de 2 metros. Kit de **astilladora para rajar madera** con posibilidad de conectar al tractor. **Cisterna** KARCIS de 4.000 litros con carro, bomba y documentación. **Bomba de agua** de cisterna y **185 robadas** en Urraul Bajo. Cooperativa Sierra de Leyre.  
> CONTACTO: 608 977 741

**Cultivador** de 9 brazos con rodillo; todo en muy buen estado. Falces.  
> CONTACTO: 649 076 661

Se vende **tractor** JOHN DEERE 5500n. 2 **toros**. **Ruedas** estrechas para NEW HOLLAND 320/90 50 y 270/95 36. **Sembradora** neumática. **Peladora** cebollas. **Cuchilla** arranca cebollas. **Rotavator** AGRATOR reforzado y con molón 135. **Acaballador** y **acolchadora**. **Atomizador** y **rotavator** (averiados). **Plantadora** tres cuerpos de cazo. **Arranca matas** esparrago. **Plantadora** para tomate. 4 **filtros** de malla. **Tubos** de aluminio y **pajarillos**. 33,5 derechos zona 1601. Cabanillas.  
>CONTACTO: 676 479 302

**Cultivador** alcachofas 16 brazos + 4 brazos de regalo. **Arrancador** de alcachofas GARDE más fuerte y alto + 4 contrapesos de regalo. **Cazo** de planta de alcachofa. **Filtro** aspersión de 3". 36 **aspersores sectoriales** de latón. 31 **aspersores circulares** de latón. 3 **válvulas** de 3". **Programador** Agronic 2000. 3 **solenoides**. 4 **llaves** de abrir aluminio. 2 **varas** de olivas. Cooperativa de Tudela.  
> CONTACTO: 696 143 992

Vendo **carro de herbicida** de 2.200 l. AGUIRRE 24 m., preparado para GPS TOPCON para corte de tramos y proporcional al avance. 4 juegos de **boquillas**. 1 boquilla angular para 1 m. a cada lado para hacer 26 m. y boquillas BONNET de 3 m. a cada lado para hacer 30 m. Posibilidad de **cuba delantera** AGUIRRE de 1.500 l.  
> CONTACTO: 620 892 755

**Remolque** de 1.500 kilos, 12 ejes, matriculado y con luces. Fitero (Navarra).  
>CONTACTO: 948 40 47 69

**Abonadora** pendular VICON con bandejas lanzadoras, capacidad 1.000 kilos en urea, ancho trabajo 15 metros, buen estado.  
> CONTACTO: 615 327 539 / 630 429 028

**Marcadores hidráulicos para sembradora**. Llantas de ruedas NEW HOLLAND, serie 87. Coop. de Urroz Villa.  
> CONTACTO: 630 707 789

Se vende por jubilación **granja** familiar acondicionada de gallinas y con clientes, tras 60 años de actividad. Falces.  
> CONTACTO: 948 734 213 / 608 185 313

**Generador** de 10.000 vatios. Coop. Agrícola San Isidro, de Santacara, Navarra.  
> CONTACTO: 639 626 618

Por cese de actividad: **Tractor** CASE 845 con 4.060 horas. **Sembradora** TORRE de 3 m, 21 rejas y 350 kg de capacidad. **Cultivador** de 2,70 m, 13 rejas con rodillo. **Grada** de 2,90 m, 17 rejas con rastrillo. **Molón** con ruedas de 2,50 m y 60 cm de diámetro. **Abonadora** con suplemento de 600 kg. **Bisurco** AGUIRRE n°4. **Remolque** basculante de 2 ruedas, capacidad 1.500 kg. **Sinfin** al cardan de 6 m y 2 extensiones de 2 m. **Plataforma** trasera multiuso para tractor. Cooperativa de Murieta.  
> CONTACTO: 689 909 294

**Cazo elevador autobasculante** para vendimia. Cooperativa de Andosilla.  
> CONTACTO: 698 984 020

**Sulfatadora** AGUIRRE de 600 l. y 10 m. **Grada** de 22 discos. **Sembradora** MONOSEM de cuatro líneas. Cooperativa de Arguedas.  
> CONTACTO: 667 617 334

**Cañones de gas** SYSTEL HEOSS. 55 Kilocalorías. Seminuevos. Zona de Zaragoza.  
> CONTACTO: 679 476 634 / 679 476 635

Se vende por jubilación **máquina herbicida** AGUIRRE de 12 metros, barras hidráulicas, 1.200 litros, bomba de pistón, marcador de espuma, en muy buen estado e ITV actualizada. Yerri.  
> CONTACTO: 699 055 265

**Atomizador** GENERAL 600 litros, nuevo.  
> CONTACTO: 630 960 739

**Sembradora** SOLA, siembra directa SM, 1990, anchura 6m., 4 filas de siembra y rastra. Teruel.  
> CONTACTO: 646 705 548

Vendo **sembradora** MONOSEM, 500 l. Carcastillo.  
> CONTACTO: 635 706 762

**Sinfin hidráulico** de 4 m. para remolque. Cooperativa de Arróniz, Navarra.  
> CONTACTO: 620 892 755

Por jubilación: **Tractor** JOHN DEERE 6920. **Tractor** CASE MX230. **Bañera** CAMARA de 12.000 kg. **Tandem** MACIAS 16.000 kg. **Sembradora** GASPARDO EVATRIS de 5 m. con turbina. **Sembradora** de girasol NODET 5 cuerpos. **Arado** KEVERLAND reversible de 5 cuerpos. **Arado** minilaboreo 9 cuerpos. **Cultivador** gradilla de 5 m. con rulo. **Cultivador** VIBROFLEX 5 m. con rastra y rulo. **Grada** de discos CASTILLA de 26x26. **Abonadora** CLERIS de arrastre 7.000 kg. **Pulverizador** LEY 18 m. con marcaespumas. Santa María del Campo, Burgos.  
>CONTACTO: 636 391 219





Tajonar • Chari Mancini

# Siembra de legumbre en el Pirineo aragonés

Dos cooperativas socias del Grupo AN participan en una jornada técnica enmarcada en el Programa de producción ecológica de alimentos ligados al territorio aragonés

**La Cooperativa Santa Orosia, socia del Grupo AN, junto a Gardeniers y a la Asociación para el desarrollo integral de la Cuna de Aragón (Adecuara), ha organizado este mes una jornada técnica sobre siembra de legumbre en el Pirineo. El encuentro, que buscaba poner en valor la recuperación de las legumbres en el territorio, contó con la participación de una veintena de profesionales del sector. Las dos ponencias de la jornada técnica corrieron a cargo de cooperativas socias del Grupo AN: la primera de ellas la impartió Aitor Usúa, técnico de campo de la Cooperativa Santa Orosia de Jaca-Sabiñánigo, y la segunda Luis Sabater, agricultor y miembro del Consejo rector de la Cooperativa Santo Domingo de Guzmán de Lécera, junto a Rebeca Soriano, técnica de la cooperativa.**

El pasado 13 de abril tuvo lugar la jornada Siembra de legumbre en el Pirineo aragonés, organizada por la cooperativa socia del Grupo AN Santa Orosia, de Jaca-Sabiñánigo, junto a Gardeniers y la Asociación para el desarrollo integral de la Cuna de Aragón (Adecuara). El objetivo de este encuentro, celebrado en la sede de la Comarca de la Jacetania, era dar a conocer la siembra de legumbre en el Pirineo aragonés y el modelo de gestión de una cooperativa agrícola ecológica, para mostrar alternativas de diversificación en el territorio.

La jornada estaba enmarcada en el Programa de producción ecológica de alimentos ligados al territorio aragonés y contó con la participación de una veintena de profesionales del sector.

En la inauguración participaron Joaquín Giménez, vicepresidente de la Comarca de la Jacetania, Alfredo Beltrán, presidente de la Cooperativa Santa Orosia, Maximino Portaña, vocal de la Junta de Adecuara, y Félix Arrizabalaga, gerente de Atades.

Las dos ponencias del programa corrieron a cargo de cooperativas socias del Grupo AN. En la primera, Aitor Usúa, técnico de campo de la Cooperativa Santa Orosia, se centró en las labores que se realizan para la preparación del terreno y la siembra mecanizada de legumbre de secano.

La segunda ponencia versó sobre el modelo de gestión de una cooperativa agrícola ecológica y corrió a cargo de Luis Sabater, agricultor y miembro del Consejo rector de

la Cooperativa Santo Domingo de Guzmán de Lécera, y de Rebeca Soriano, técnica de la cooperativa. Ambos explicaron las labores que realizan en la cooperativa, las ventajas e inconvenientes de la producción ecológica y las técnicas de cultivo implementadas para intentar aumentar la rentabilidad de las explotaciones.

La jornada técnica finalizó con una visita a la parcela experimental de garbanzo de la Cooperativa Santa Orosia, en Ascara, donde se realizó una demostración de maquinaria a cargo de la cooperativa.





# Estamos cerca, llegamos lejos.

Contamos con la tecnología más avanzada para seguir siendo **la compañía de seguros líder en el sector agropecuario.**



Seguros  
Agrarios



Sobreprecio



Explotaciones



RC ganado  
y retirada  
equino



Maquinaria  
agrícola

  
**agropelayo**

agropelayo.com  
96 110 77 80



# PAC2023



## Digitalización es anticiparte las ayudas *on-line*

En AgroBank estamos contigo para darte nuestro apoyo. Por eso, te ayudamos con los trámites de la PAC y te anticipamos las ayudas cuando lo necesites, a través de CaixaBankNow o de tu oficina. Y además, al anticipar las ayudas puedes **llevarte un dron<sup>1</sup>** de última generación. (5.000 unidades)



@AgroBank\_CABK  
[www.CaixaBank.es/agrobank](http://www.CaixaBank.es/agrobank)

paralimpicos



**AgroBank**