

Acción Cooperativa



IFS Food

El Centro Hortofrutícola
renueva la certificación

Aumenta la red

La gasolinera de Coopina
se suma a AN Energéticos

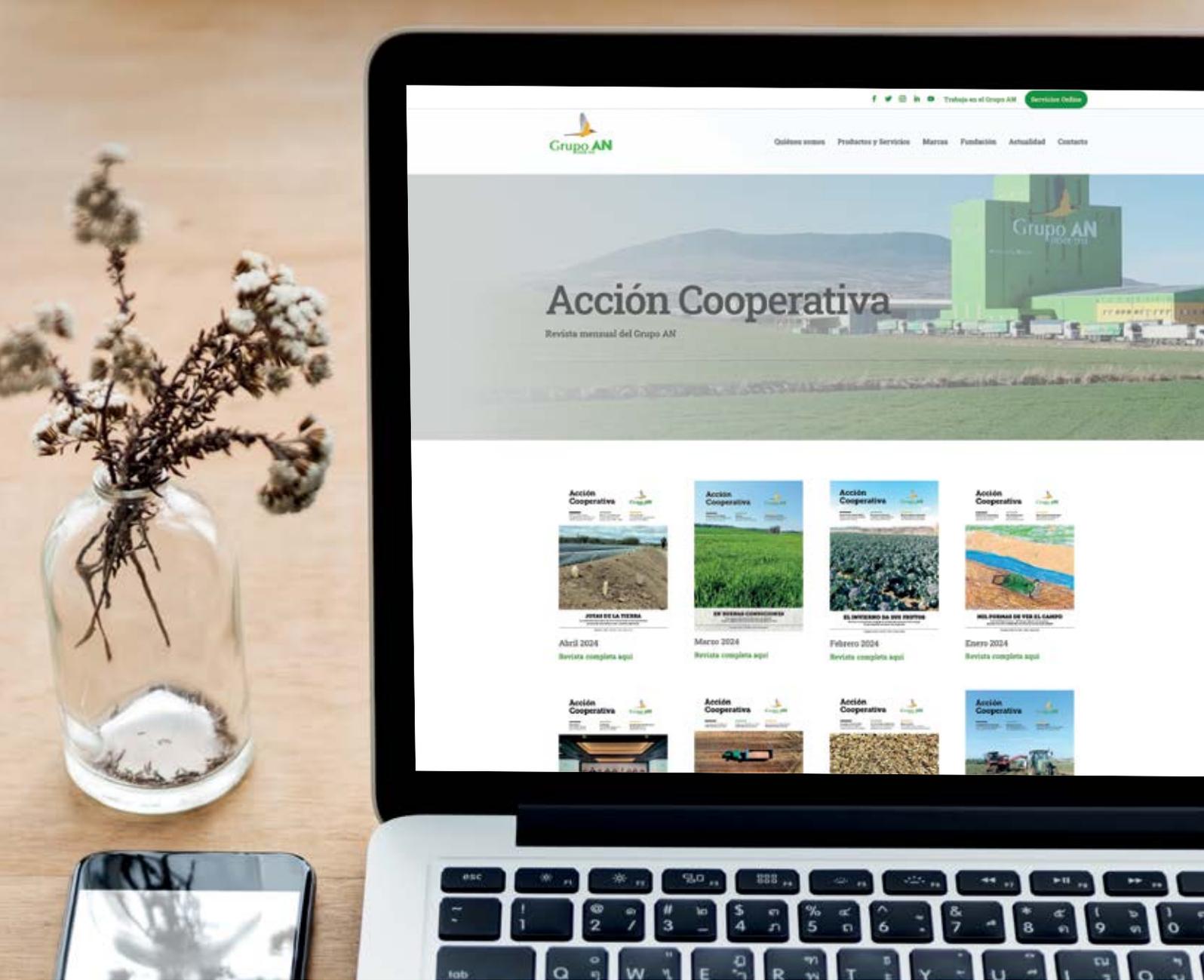
Reconocimiento a ganaderos

La Universidad de Zaragoza
homenaja a socios del Grupo AN



NUNCA ES TARDE

Se confía en la buena calidad del Espárrago de Navarra
en una campaña que se ha retrasado por el tiempo



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





Índice

p.4

Campaña de Espárrago de Navarra

p.10

El Centro Hortofrutícola de Tudela renueva la certificación IFS

p.12

AN Energéticos sigue aumentando su red

p.14

Reconocimiento a ganaderías socias

p.16

Jornada de leguminosas de las cátedras Grupo AN e INTIA

p.18

Actividades contra el desperdicio de alimentos

p.21

Diseñando la alimentación del futuro

p.22

Asamblea de UCAN

p.24

Congreso de Cooperativas Agro-alimentarias de España

p.26

InnovAN

p.28

Tablón de anuncios

p.30

El Grupo AN, con las Fiestas de la Verdura

Editorial

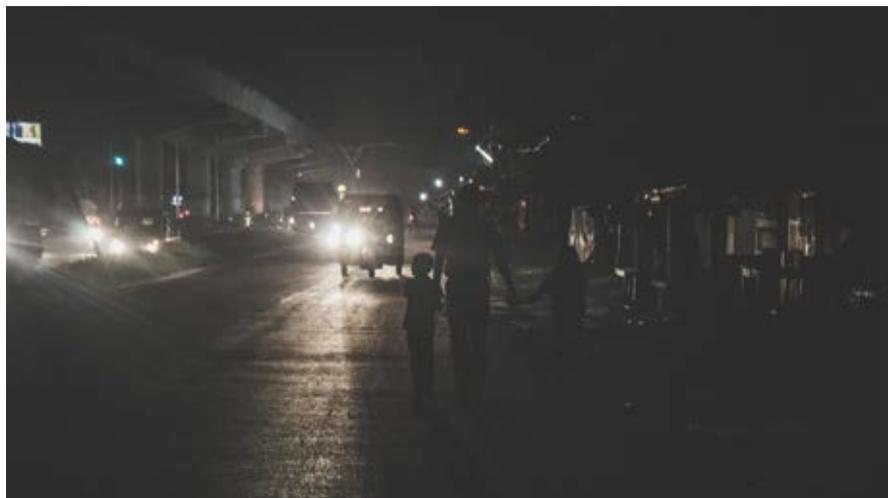
Apagón

La mañana del lunes 28 de abril, mientras rematábamos los últimos detalles de este número de Acción Cooperativa, se fue la luz. En todos lados, los comentarios fueron ampliando su radio empezando desde lo más cercano: "Es en toda Pamplona", empezó a oírse en las oficinas del Grupo AN en Tajonar. "En mi pueblo también", dijo alguien. Enseguida se supo que toda España y también Portugal estaban a oscuras.

La sensación de anécdota empezó a tornarse en preocupación conforme pasaban los minutos y luego las horas: problemas en viviendas, oficinas, tiendas, hospitales, aeropuertos, trenes y estaciones, bancos... Teléfonos funcionando a trote cochinerero. Problemas. Problemas en todas partes.

En las horas que estuvimos sin luz yo, como usted, vi cómo mucha gente se fue a casa porque no podía trabajar; colapso en el tráfico y colas en las gasolineras, por si acaso; personas que se quedaron sin comer; gente que no pudo volver a casa o llegar al lugar en el que le esperaban; medicamentos en las farmacias y alimentos en restaurantes y tiendas que se malograron en un rato. Problemas en todas partes y miedo, mucho miedo a la incertidumbre, porque, ¿y si algo así se prolongara en el tiempo? ¿Y si llegase el temido gran apagón que nos dejase a oscuras de verdad y nos obligara a cambiar nuestra forma de vida?

Termino este modesto comentario editorial en la cuarta hora de apagón, con la previsión de que la luz vuelva, paulatinamente, dentro de unas horas, y esperando que, cuando esto pase, la afección haya sido mínima y, sobre todo, que no haya perjudicado a la salud de nadie. Y, también, con el convencimiento de que necesitamos reflexionar sobre lo que somos capaces e incapaces de hacer sin electricidad. Así podremos minimizar los problemas cuando lleguen. Ese sí que sería un buen "por si acaso".



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).

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

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

ACCIÓN COOPERATIVA

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

Sigue toda la actualidad del Grupo AN en redes sociales:



revista@grupoan.com
www.grupoan.com

Edita: AN, s.coop.

Presidente: Francisco Arrarás.

Consejo de Redacción:

Alfredo Arbeloa, Idoia Alonso, 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.

La recolección de espárrago comenzó con 20 días de retraso

Tajonar • María Sánchez

La recolección del Espárrago de Navarra toma impulso

El espárrago de esta campaña destaca por su calidad gracias a las reservas hídricas y las temperaturas

El Grupo AN comercializa en fresco dos de cada tres espárragos amparados por la IGP Espárrago de Navarra

Tras un arranque complicado por las persistentes lluvias, la campaña del Espárrago de Navarra avanza con normalidad y buenas perspectivas. La recolección, que comenzó con más de dos semanas de retraso, se ha estabilizado y se prolongará previsiblemente hasta principios de junio. Pese a las dificultades iniciales, productores y comercializadores destacan la excelente calidad del espárrago, con mayor ternura gracias a las condiciones climáticas. El Grupo AN comercializa Espárrago de Navarra, tanto en fresco como en conserva, bajo el sello de la Indicación Geográfica Protegida. En el Centro Hortofrutícola de Caparroso y en la fábrica de conservas Dantza, en Andosilla, ya trabajan a pleno rendimiento para suministrar al consumidor un espárrago de calidad. El 1 de abril se celebró la Cata del Primer Espárrago de Navarra, acto que abre la temporada de este producto.

La campaña del Espárrago de Navarra, uno de los productos más emblemáticos y con mayor valor añadido de la comunidad, avanza a buen ritmo tras un inicio condicionado por las inclemencias meteorológicas. Este año, la recolección comenzó con un retraso en torno a 20 días, debido, por un lado, a las lluvias del mes de marzo que ocasionaron dificultades de acceso en algunas parcelas y, por otro, a los escasos días con temperaturas elevadas que favorecieron el crecimiento del espárrago.

A pesar de las condiciones meteorológicas, a mediados de abril,

los agricultores del sur de Navarra ya estaban inmersos en los primeros compases de la recolección del espárrago, mientras que en el resto de las zonas esperaban a que el tiempo mejorase para terminar de adecuar los caballones y tener los cultivos a punto. Estas circunstancias se produjeron durante las últimas semanas de abril, por lo que los productores pudieron normalizar las jornadas de recogida y comenzar a recolectar el espárrago en grandes cantidades. Además, las previsiones apuntan a que la recogida continúe hasta principios del mes de junio, cuando habitualmente finaliza la campaña.

El Grupo AN comercializa, tanto en fresco como en conserva, el Espárrago de Navarra bajo el prestigioso sello de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), lo que garantiza su calidad, origen y proceso de elaboración. Este producto emblemático se trabaja en fresco, desde el Centro Hortofrutícola de Caparroso, y en conserva, en la fábrica de Conservas Dantza, en Andosilla. Durante la campaña anterior, el Grupo AN comercializó dos de cada tres espárragos frescos amparados por la IGP.

Aun cuando los datos de este año están por cerrar, según la Indicación Geográfica Protegida, en Navarra conviven 350 productores de espárrago que trabajan 1.500 hectáreas de campo dedicadas a este cultivo, a los que se suman 5 comercializadoras en fresco y 31 empresas conserveras. En la pasada campaña se recolectaron cerca de tres millones de kilos de espárrago.

El alto valor añadido del Espárrago de Navarra hace que esta sea una de las campañas agrícolas de primavera más importantes para la Comunidad Foral. En estos momentos, la campaña está a pleno rendimiento en numerosas localidades, tanto en el campo con la recolección del producto, como en los centros de procesamiento, conservación y distribución del espárrago.



Las lluvias retrasaron la preparación de la tierra, la adecuación de los caballones y tener los cultivos a punto

EL ESPÁRRAGO EN EL CAMPO

La campaña del espárrago blanco en Navarra avanza entre los productores, quienes valoran especialmente las adecuadas condiciones climáticas y el comportamiento favorable de las distintas variedades cultivadas. A mediados de mes, agricultores como Jesús Luis Sánchez, de la Cooperativa Agrícola Santo Cristo de Caparros, calificaban la actual temporada como "la mejor que hemos tenido en muchos años, ya que, de momento, todas las variedades de espárrago se están comportando bien".

La plantación de espárragos de Jesús Luis Sánchez, que lleva toda una vida dedicada al campo, ha crecido a lo largo de los años, "pero no pongo más porque los precios no acompañan. En la actualidad, un agricultor tiene que jugar a varios palos, no puedes jugártelo todo al mismo. Por ello, es importante diversificar cultivos para sostener la actividad agrícola".

En su zona, la preparación del cultivo comienza en enero, aprovechando un periodo de menor actividad en el campo. "Nos dedicamos a arreglar los espárragos, a darles muchos surcos, a prepararlos para recoger", explica. Gracias a esta planificación, las persistentes y numerosas lluvias de estos meses no han supuesto un problema para su

finca, aunque sí han dificultado algo la recogida al hacer el terreno más pesado y embarrado.

Este año comenzó la recolección el día 22 de marzo y espera que se prolongue hasta finales de mayo o principios de junio, dependiendo del agotamiento de la planta: "La esparaguera es una planta que cuando te da todos los kilos que tiene, te dice 'ya no te doy más'. De la noche a la mañana, vienes y ya no hay espárrago", afirma el agricultor.

El cultivo del espárrago blanco requiere unas condiciones específicas para alcanzar su máxima calidad: un clima suave para que asomen las puntas y se mantengan cerradas, reservas hídricas en el suelo para asegurar la calidad y el sabor, y evitar las temperaturas extremas, ya que el exceso de calor o las bajadas de temperaturas resienten la producción. Javier Álvarez de Eulate, técnico de campo de la Sección Hortícola del Grupo AN, explica que "una esparaguera puede durar entre siete y ocho años, y alcanza su mayor producción a partir del tercer o cuarto año". El técnico de campo es el encargado de acompañar a los agricultores durante toda la campaña, prestando asesoramiento en cuestiones clave como plagas, enfermedades, fertilización y, especialmente, en el momento crítico de la recolección.

Este cultivo, de carácter pluriannual y semiperenne, exige una dedicación constante y conocimien-



La gubia es la herramienta especial utilizada para la recogida del espárrago

tos técnicos específicos. Una de las particularidades de la recolección del espárrago es que se realiza por la noche, aprovechando las temperaturas más frescas. Durante el proceso de recogida, se retira el plástico que cubre los caballones y, con una herramienta llamada gubia, se extrae el espárrago siguiendo indicios como el movimiento de la tierra o la aparición de la punta.

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.

PREPARACIÓN EN FRESCO Y EN CONSERVA

En el Centro Hortofrutícola de Caparroso, instalaciones de procesamiento del espárrago fresco del Grupo AN, los trabajos se iniciaron pocos días después de que los primeros espárragos comenzasen a recogerse. Javier Matute, responsable de recepción y cargas del almacén del Centro Hortofrutícola de Tudela (CHT), explica que "la recepción del producto es diaria. Se realiza un pesaje, un escandallo y el tratamiento de *hidrocooling*, que consiste en una ducha de agua fría para enfriar rápidamente el espárrago, preservando su frescura y color blanco". Este preenfriamiento es esencial, ya que el espárrago es un producto muy sensible a los cambios de temperatura y luz, factores que pueden alterar negativamente su calidad.

En el centro se elaboran distintos formatos: además de realizar los tradicionales formatos de espárrago fresco, como puede ser el manojo, desde hace años se preparan Espárragos de Navarra frescos y pelados, presentados en bandejas de atmósfera protegida, un producto diferenciador que se ha afianzado dentro de la comercialización del Grupo AN, ofreciendo al consumidor la máxima comodidad y obteniendo un espárrago con mayor durabilidad, con una vida útil aproximada de 15 días.

Diariamente se saca de la cámara solo la materia prima que se va a trabajar para evitar cambios de temperatura que perjudiquen el producto. A continuación, el espárrago se baña en agua para limpiarlo y se corta para sanearlo, pasa por la calibradora que detecta el diámetro, las variaciones de color o la curvatura del producto y, posteriormente, se realiza una selección en función de los diferentes productos que se elaboran en el centro.

Como explica Javier Matute, la climatología sigue siendo un factor determinante para la evolución de la campaña: "La temperatura es clave, ya que es necesario un poco de calor. Si hace frío, la tierra se enfría y el espárrago no evoluciona". Aunque la campaña suele concentrarse en los meses de abril y mayo, se ajusta cada año dependiendo de las condiciones meteorológicas. Respecto al año pasado, el centro ha comenzado la calibración con aproximadamente una semana de retraso.



En la línea de producción de Caparroso se trabaja el espárrago fresco para su distribución



Javier Matute, responsable de recepción y cargas del CHT

Por su parte, la fábrica de Conservas Dantza, ubicada en Andosilla, comenzó la elaboración del espárrago en conserva el 23 de abril. Rafa Castejón, director de la conservera, señala: "Empezamos con unas dos semanas de retraso respecto a lo habitual y esperamos poder continuar hasta mediados de junio". Además, a pesar del comienzo tardío, "la calidad del producto recibido hasta la fecha es muy alta, en parte gracias a las lluvias recientes", explica el director.

El año pasado, tras una campaña corta en la que el tiempo no acompañó, "a nivel comercial teníamos ganas de comenzar, ya que en varios formatos llevamos meses con rotura de *stock*", declara Rafa Castejón. En cuanto al consumo, en los últimos tres años se ha observado un des-



Espárragos de Navarra frescos y pelados en la maquinaria que los prepara en bandejas de atmósfera protegida

censo del consumo de espárrago en conserva, principalmente debido a los hábitos de consumo y al precio. Rafa Castejón, que ocupa un puesto de vocal del Consejo Regulador de la IGP Espárrago de Navarra y es miembro de su Comisión Permanente, comenta que esta situación ha hecho que "desde el año pasado se empezase a trabajar desde el Consejo Regulador en campañas de promoción orientadas a captar la atención del público más joven, haciendo del espárrago un producto más atractivo e interesante".

Con la esperanza puesta en que el tiempo acompañe durante mayo, el director confía en poder alargar la campaña en conserva y superar los resultados del año pasado, que se vieron mermados por unas condiciones meteorológicas desfavorables.



Máquina de pelado automático de espárrago en la fábrica de Dantza en Andosilla

COMERCIALIZACIÓN

Eduardo Díaz, responsable comercial para agroindustria del CHT, coincide en señalar que “el agricultor no ha podido preparar la tierra ni echar los plásticos en la fecha habitual, especialmente en la zona norte de Navarra”. No obstante, destaca un aspecto positivo: “Está saliendo espárrago muy tierno y con más calidad, principalmente debido al clima. Hemos tenido un tiempo muy lluvioso y, además, partimos de una campaña pasada con muy pocos kilos y menos calibre que otros años. Entonces, las reservas que tiene la planta son mayores. Esto, sumado a una climatología con unas temperaturas no excesivamente calurosas, hace que el espárrago vaya saliendo poco a poco”.

Aunque las cifras varían dependiendo de la campaña, durante los últimos años se ha destinado aproximadamente el 25 % de la producción de espárrago del Grupo AN para su comercialización en fresco, mientras el resto va destinado a industria, principalmente a Conservas Dantza. Toda la producción de espárrago de la cooperativa está amparada por la Indicación Geográfica Protegida, y se comercializa en distintos calibres, desde los más finos de 12 - 16 milíme-

tros hasta los más gruesos, de más de 22 milímetros.

Carlos San Adrián, responsable comercial de producto fresco del CHT, destaca la variedad de formatos en los que se presenta el producto fresco, entre ellos el espárrago pelado en bandejas termoselladas de 500 gramos o en graneles con cajas de poliespán de 3 a 5 kilos, todos con un calibre de 20 milímetros en adelante. También se comercializan espárragos sin pelar en manojos y diferentes formatos de graneles.

“Hemos empezado a procesar espárrago fresco entre dos y tres semanas más tarde de lo habitual. Este año, hubo cadenas de distribución con las que tuvimos que trabajar después de Semana Santa”, comenta San Adrián. A pesar del retraso y de la previsión de una campaña muy corta para fresco en la que se prevén menos kilos, confía en cumplir con los clientes: “Esperamos poder abarcar a todos los clientes habituales con los que trabajamos desde hace muchos años y con quienes tenemos una relación consolidada”.

A diferencia del año anterior, cuando había un alto *stock* de producto en lata, esta campaña se inicia con una menor disponibilidad de conserva, lo que ha reactivado el interés de las fábricas. “Las ventas en



Conservas Dantza comercializa espárrago en conserva en lata o frasco de cristal

conserva han ido bien y las conservas tienen necesidad de producto”, explica Díaz, quien también señala que se prevé que esta campaña suba el precio del espárrago, aunque todavía está sin concretar el porcentaje de subida. Por otra parte, tras varios años de descenso de la superficie plantada de espárrago, el Grupo AN trabaja activamente para fomentar nuevas plantaciones y asegurar la continuidad de este cultivo emblemático.

En el Centro Hortofrutícola de Caparroso y en la fábrica de Conservas Dantza, en Andosilla, ya trabajan a pleno rendimiento para suministrar al consumidor un espárrago de calidad, tanto en fresco como en conserva, respectivamente.



La chef homenajeadada en la decimocuarta edición del evento, Pepa Muñoz, durante la recogida del primer Espárrago de Navarra

CATA DEL PRIMER ESPÁRRAGO DE NAVARRA

El pasado 1 de abril tuvo lugar la Cata del Primer Espárrago de Navarra, un encuentro anual que sirve de bienvenida oficial a la temporada. La cita, celebrada en la finca del agricultor Julen Salvatierra, uno de los 350 productores de espárrago, congregó a productores, autoridades y representantes del sector gastronómico y agroalimentario, reafirmando el valor social, económico y cultural del espárrago blanco.

Como cada año, el acto incluyó un homenaje a una persona vinculada a la gastronomía, que en esta edición resultó ser Pepa Muñoz, propietaria del prestigioso restaurante El Quenco de Pepa en Madrid y mano derecha del chef José Andrés en la ONG World Central Kitchen. En este sentido, fue responsable de las cocinas de la organización en la Comunidad Valenciana con ocasión de la DANA, dio de comer a refugiados afganos y ucranianos y participó de las labores durante la erupción del volcán de La Palma, así como durante el temporal Filomena.

Durante el acto, Marcelino Etayo, presidente de la IGP Espárrago de Navarra y agricultor, advirtió que las condiciones meteorológicas adversas están dificultando el desarrollo del cultivo. "Las lluvias y las bajas tempe-



De izquierda a derecha: Ana Juanena, secretaria técnica del Consejo Regulador de Espárrago de Navarra, Rafa Castejón, director de Conservas Dantza, y Marcelino Etayo, presidente de la IGP Espárrago de Navarra

raturas están retrasando la producción, salvo en el sur de la Comunidad Foral, donde ya ha comenzado la recolección", explicó.

El cierre del acto corrió a cargo del consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, José María Aierdi, quien defendió "la importancia de acreditar la calidad de este producto que nos diferencia, sin duda, de los espárragos de terceros países, cuyo sabor y calidad no tienen nada que ver con los nuestros" y señaló la necesidad de que el consumidor tenga libertad de elección pero también que sea consciente de la importancia de la seguridad alimentaria de "nuestros productos".

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 decimocuarta edición del evento.

La jornada concluyó con la recolección simbólica del primer espárrago de la temporada, en la que participaron Pepa Muñoz, cocineros de la asociación Restaurantes del Reyno y autoridades, marcando así el inicio de una nueva campaña.



Knowledge grows

Consigue una alta productividad de tu cereal con **YaraVita™** GRAMITREL y **YaraAmplix™** OPTITRAC



FÓRMULA MEJORADA



YaraVita™ GRAMITREL

Formulación hecha a medida para el cultivo de cereal

- ✓ Nutrientes clave para el equilibrio entre nutrición, salud y productividad.
- ✓ Raíces más fuertes y sanas.
- ✓ Hojas más verdes.
- ✓ Espigas más grandes y llenas.
- ✓ Mayor resistencia a encamado.

YaraAmplix™ OPTITRAC

Bioestimulante para mejorar el ahijado de tu cereal

- ✓ Activa la planta tras episodios de estrés.
- ✓ Mejora el ahijado, encañado y la formación de espigas.
- ✓ Mayor rentabilidad: mejores producciones y mejor peso específico del grano.

¡Escanea el QR y descubre más sobre esta gama!



La mejor combinación de nutrición y Bioestimulantes especializados para unos cultivos más sanos.

Tajonar • Jaime González

Renovada la certificación IFS en el CHT

El Centro Hortofrutícola de Tudela lleva desde 2017 superando las auditorías que preceden a la obtención del certificado

IFS es el estándar más reconocido de calidad y seguridad alimentaria en la producción de alimentos

El Centro Hortofrutícola de Tudela ha logrado de nuevo la certificación IFS (International Featured Standards) tras aprobar con nota una exhaustiva auditoría. IFS es el estándar de calidad y seguridad alimentaria más reconocido a nivel mundial en la producción de alimentos. Se trata de una certificación que las empresas de la gran distribución exigen a sus proveedores y que garantiza que las instalaciones, los equipos, los procesos de fabricación y los equipos de gestión de calidad de una empresa cumplen los requisitos más altos. El CHT obtuvo esta certificación por primera vez hace ocho años y, desde entonces, la ha renovado anualmente.

En el número de enero de Acción Cooperativa nos hicimos eco de la renovación de la certificación IFS que AN Avícola Mérida había obtenido para sus productos. Ahora, unos meses después, contamos la buena noticia de que el Centro Hortofrutícola de Tudela ha logrado también renovar esta importante certificación, la más reconocida a nivel mundial. La norma IFS Food es un sistema diseñado específicamente para la industria alimentaria, que acredita la seguridad y la calidad de los productos y los procesos de producción. La certificación IFS cumple los estrictos requisitos de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI) y está reconocida por ella.

Como explica Beatriz Soria, responsable de Calidad del CHT, "la auditoría se basa en varios requisitos y se van comprobando todos los puntos y viendo el grado de cumplimiento que se tiene de cada uno de ellos. A nivel de instalaciones,

por ejemplo, comprueba que estén limpias, que la unión de la pared con el suelo sea curva para que no se acumule suciedad, o que las mesas de trabajo, los útiles y los equipos sean de acero inoxidable, fáciles de limpiar y sin materiales porosos que podrían retener agua, humedad y microorganismos", afirma.

En el caso del CHT, la auditoría tiene una complejidad añadida por la cantidad de procesos diferentes que se llevan a cabo en las instalaciones: 8 en total, dependiendo de productos y formatos. "Con el troceado de brócoli hay personas que utilizan cuchillos y debe haber un registro exhaustivo por el riesgo de que un cuchillo cayera al producto", ejemplifica Beatriz Soria. "Deben estar numerados para que, al acabar el turno, si tengo veinte cuchillos, recoja los veinte y así nos aseguramos de que ninguno se ha perdido o caído al brócoli troceado".

Además de examinar los procesos, se realizan análisis para com-

probar que no hay contaminaciones en los productos: "La IFS te exige que tengas un plan de muestreo y que trabajes con laboratorios acreditados", explica la responsable de Calidad del CHT. Hay también un control de pesos para que, si la etiqueta del producto indica que contiene 500 gramos, sea exacto: "Las balanzas con las que pesas tienen que estar calibradas con un control metrológico para que se vea que cumples aquello que declaras en el etiquetado", expone.

Lo mismo ocurre con la trazabilidad: "Tienes que ser capaz de rastrear un producto desde la entrada al centro, saber de dónde viene y a dónde va. Si hubiera un lote defectuoso, tendríamos que saber trazar en ambas direcciones. En la auditoría eligen un producto al azar de una lista que les presentas y tienes que dar detalles de la trazabilidad completa en un plazo de 4 horas", explica Beatriz Soria.



Operarias revisando manzanas antes de colocarlas en cajas

EVALUACIÓN DE LOS PROCESOS OPERATIVOS EN EL CENTRO HORTOFRUTÍCOLA DE TUDELA

En la última auditoría realizada se han verificado los productos y procedimientos a través de un protocolo completo y se han resuelto satisfactoriamente cuestiones como estas:

- Comprobación de las medidas de control y puntos críticos de control en el análisis de riesgos de los diferentes procesos productivos (calibrado y selección de fruta y hortaliza, envasado de hortalizas, troceado de hortalizas, producción ecológica, almacenamiento y expedición).
- Compromiso de la dirección mediante la dotación de recursos técnicos y humanos para el control de los procesos.
- Evaluación del sistema de gestión de seguridad alimentaria y calidad implantado mediante revisión de documentación, entrevistas personales y observaciones directas.
- Revisión del estado y limpieza de las instalaciones de producción y almacenamiento, así como de todos los procesos que puedan afectar a la calidad y seguridad del producto.

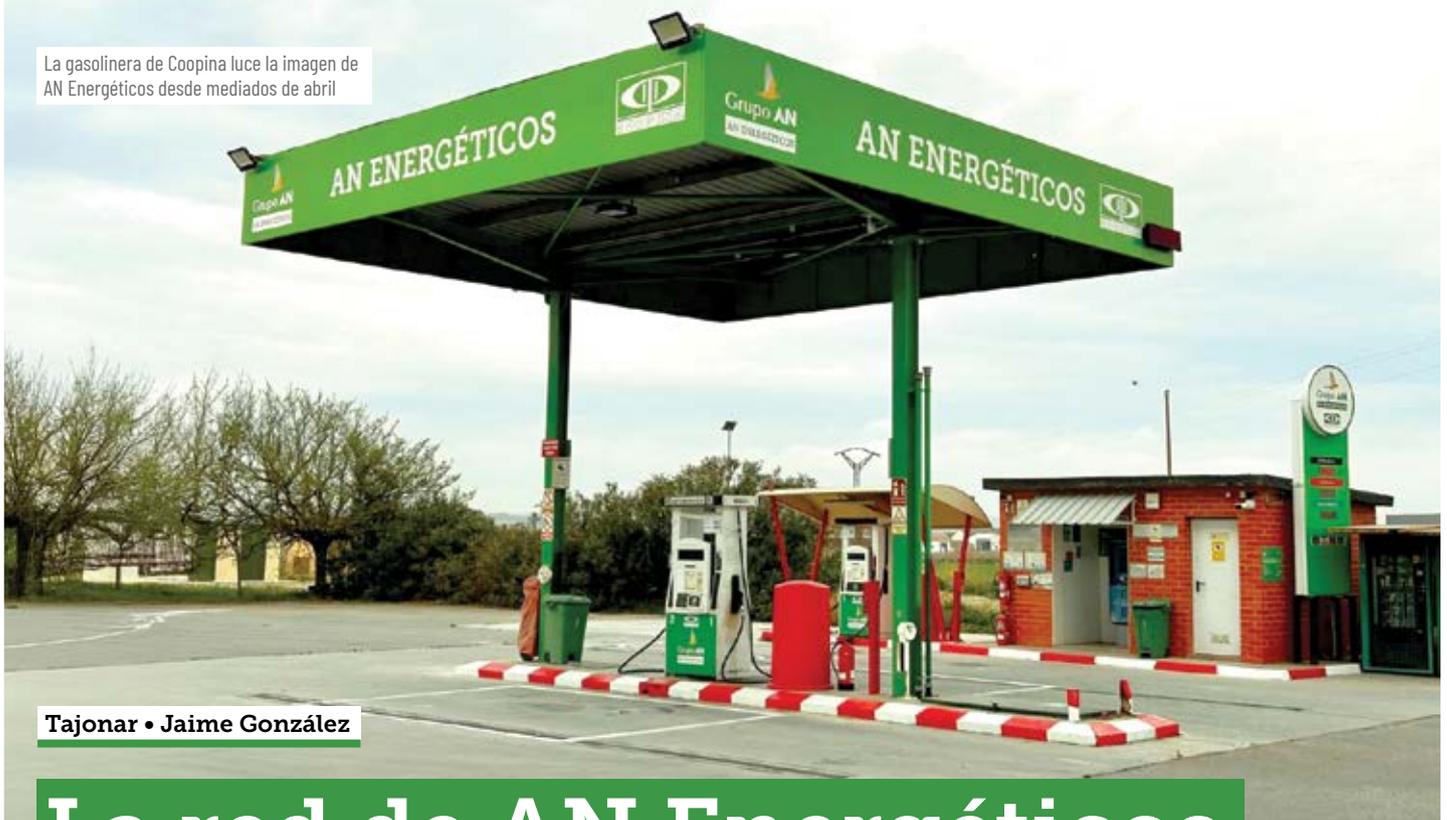


Alcachofas listas para enviar a los clientes

- Cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas de los manipuladores, así como de todo el personal de la organización, mediante inspecciones visuales, analíticas de producto, superficie, personal, etc.
- Cumplimiento de los requisitos legales en cuanto a trazabilidad, fraude y etiquetado, mediante la realización de ejercicios de trazabilidad, simulacros de retirada, inspecciones visuales y revisión de documentación.
- Implicación de todo el personal en todas las etapas del proceso para garantizar la seguridad alimentaria e inocuidad de los productos.

Aunque el certificado actual del Centro Hortofrutícola de Tudela tiene vigencia hasta el 17 de mayo, la auditoría para su renovación se pasó hace ya unas semanas: los días 31 de marzo y 1 de abril. Para garantizar el nivel de exigencia, IFS cambia cada tres años a la persona encargada de la auditoría de una empresa y, además, desde hace unos años, una de las tres inspecciones de un ciclo trienal es no anunciada. Estas circunstancias obligan a mantener siempre en el centro unos estándares máximos de calidad y seguridad en todos los procesos.

La gasolinera de Coopina luce la imagen de AN Energéticos desde mediados de abril



Tajonar • Jaime González

La red de AN Energéticos sigue creciendo

La instalación de Coopina, en Pina de Ebro, recién incorporada a la red

Desde el 17 de marzo, la red de estaciones de servicio de AN Energéticos ha aumentado, gracias a la incorporación de la gasolinera de la cooperativa San Gregorio, Coopina, de Pina de Ebro, en Zaragoza. Con ella son 69 las instalaciones de AN Energéticos en 12 provincias españolas. Mientras, el sector sufre la incertidumbre que generan la política arancelaria de Estados Unidos y el aumento de producción de la OPEP+.

Con la incorporación de la gasolinera de la cooperativa Coopina, en la localidad zaragozana de Pina de Ebro, AN Energéticos cuenta ya con cinco instalaciones en Aragón, región en la que más está creciendo la red en los últimos años. Desde hace unas semanas, AN Energéticos ayuda a la cooperativa San Gregorio en la gestión de la estación de servicio, cuya imagen y software se han actualizado.

“Para AN Energéticos supone seguir creciendo y permite ofrecer un mejor servicio para nuestros clientes”, afirma Javier Boillos, director del Área de Carburantes del Grupo AN. “Hemos visto que en Aragón hay usuarios interesados en repostar con nosotros, porque ya vamos creando una pequeña red y nos buscan al realizar sus desplazamientos”.

Con la de Coopina, son 69 las estaciones de servicio de la red, en

cuya ampliación se sigue trabajando, al tiempo que se renuevan otras instalaciones, como es el caso de la gasolinera de la cooperativa La Sarda, en Tafalla, recién remodelada.

INCERTIDUMBRE EN EL MERCADO

En cuanto a los mercados, el sector pasa por un momento de incertidumbre, como explica Javier Boillos: “Los aranceles de Estados Unidos, sumados a un inesperado aumento de la producción por parte de la OPEP+ y a la fortaleza del euro frente al dólar, han propiciado la tormenta perfecta, lo que ha tenido su reflejo en el precio de los carburantes, que ha caído notablemente en las últimas semanas. No se veía una bajada así desde la pandemia. El

mercado cambia con rapidez y está habiendo una volatilidad enorme”, dice.

Sobre el fraude masivo en el sector, que ha supuesto que las arcas públicas dejen de ingresar unos 3.000 millones de euros, Boillos explica que, aunque la situación no se ha revertido del todo, el sector pasa por una etapa con mayor tranquilidad: “Ha habido más de 30 inhabilitaciones de operadores en los primeros meses del año y, aunque la normalidad no ha regresado del todo, se podría decir que prácticamente no quedan operadores de dudosa credibilidad en el sector. Eso sí, las normas relativas al IVA que se iban a implementar tras destaparse el fraude, no se han puesto en marcha aún. Están en fase de exposición pública, se espera que se aprueben próximamente y que, para septiembre, entren en vigor”, concluye.



Grupo AN

SEGUROS

Juntos aseguramos el futuro del campo

En AN Correduría de Seguros Tajonar realizamos un análisis objetivo e independiente, te asesoramos y defendemos tus intereses ante las compañías en caso de siniestro.

Asesórate en tu cooperativa o en AN Correduría de Seguros Tajonar y descubre qué garantías y coberturas necesitas para contratar la mejor protección.

correduriaseguros@grupoan.com // www.grupoan.com

Ismael Marzo, veterinario de AN Avícola Mérida y profesor de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza (izquierda), junto con representantes de las empresas ganaderas reconocidas en la jornada



Zaragoza • Jaime González

Reconocimiento a ganaderías socias del Grupo AN

La Facultad de Veterinaria de Zaragoza homenajeó a quienes contribuyen a la formación práctica de sus estudiantes

Siete granjas socias del Grupo AN recibieron un diploma como agradecimiento por su labor

La Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza celebró su festividad el jueves 10 de abril. Lo hizo con una jornada en la que se entregaron galardones a estudiantes, investigadores y docentes que han destacado por distintos motivos durante el último curso, y en la que se realizaron emotivos reconocimientos y homenajes a personas relacionadas de una u otra forma con la facultad. En el transcurso del acto, siete ganaderías socias del Grupo AN recibieron un diploma por contribuir a la formación de los futuros profesionales de la veterinaria.

Cada primavera, la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza organiza una jornada festiva que congrega a estudiantes, profesores y empresas del sector ganadero. La cita, que este año se ha celebrado el jueves 10 de abril, se aprovecha para reconocer a personas y entidades que destacaron por diversos motivos a lo largo del curso anterior.

En el transcurso del acto, siete ganaderías socias del Grupo AN recibieron un diploma como agradecimiento por contribuir a la formación de los futuros profesionales de la veterinaria. Durante la entrega, la decana de la facultad, Cristina Acín, afirmó que "los conocimientos que se obtienen a través de ciertas asignaturas constituyen la base fundamental sobre la que se asienta la formación



El salón de actos de la facultad se llenó para la celebración de la jornada



Diego Borroy recibió el diploma de manos de la decana, Cristina Acín



Entrega del diploma a Mariano Malón



Carlos Crespo posa con su reconocimiento, recién entregado por la decana

del veterinario", refiriéndose al aprendizaje orientado a la práctica profesional que el alumnado adquiere en la visita a las granjas.

Así, Diego Borroy, Mariano Malón, Avícola Cresna, Óscar López, Alberto Panzano, Sergio Larrosa y Jesús Ángel Barba recibieron el reconocimiento por mostrar a los estudiantes el trabajo que realizan en sus granjas. Los tres primeros acudieron al acto y se les entregó el diploma en persona, mientras que Ismael Marzo, veterinario de AN Avícola Mérida y profesor de 5º curso de la facultad, recogió la acreditación del resto.

Precisamente es Ismael Marzo quien facilita esas prácticas en las que el alumnado conoce las instalaciones de empresas socias del Grupo AN: "Es una labor muy importante y los alumnos lo agradecen muchísimo. Cada vez hay menos estudiantes que han vivido en el medio rural, muchos son de ciudad y, claro, cuando ven una granja, la labor que hacemos allí, cómo se crían y cómo se miman los animales, se quedan muy sorprendidos. Tenemos un nivel muy alto y el cuidado es extraordinario", explica Marzo, que asegura que la experiencia es también muy enriquecedora para los granjeros: "Hay siete implicados en esta actividad, en las provincias de Zaragoza y de Huesca. Comparten experiencias con los estudiantes y están encantados de participar".

Es la primera vez que la Facultad de Veterinaria de Zaragoza realiza este reconocimiento a representantes de ganaderías que colaboran durante el curso en la formación de los estudiantes. Como explicó la decana, se trata de un aprendizaje práctico que tiene una gran importancia para los profesionales del futuro: "Es un total de 40 horas por estudiante que, si multiplicamos por 150 matriculados, supone una dedicación de 6.000 horas por parte de las ganaderías", afirmó, antes de entregar los diplomas.



De izquierda a derecha, Cristina Acín, decana de la Facultad de Veterinaria, Rosa Bolea, rectora de la Universidad de Zaragoza, y Miguel Ángel Peribáñez, profesor secretario de la facultad

La festividad de la Facultad de Veterinaria fue también el primer acto oficial en el cargo de la nueva rectora de la Universidad de Zaragoza, Rosa Bolea, elegida recientemente y que, además, es veterinaria y catedrática en Sanidad Animal: "Es un orgullo para mí ser la primera mujer rectora de esta universidad en sus 550 años de existencia y también la primera rectora veterinaria de una universidad española", celebró durante su intervención. Rosa Bolea fue la encargada de dar comienzo a la jornada, junto con Cristina Acín y el profesor secretario de la facultad, Miguel Ángel Peribáñez.

En el transcurso del acto se entregaron los Premios Extraordinarios de grado, máster y doctorado correspondientes al curso 2023/24. A continuación, se otorgaron los galardones del concurso de fotografía de la Facultad de Veterinaria, que han cumplido su vigésima primera edición, y los

premios del nuevo concurso de creación de imagen por inteligencia artificial. La jornada prosiguió con otros reconocimientos culturales y al rendimiento académico, como la decimocuarta entrega de los Premios Marta Rodrigo Teruel y la cuadragésima edición de los Premios Coris Guart.

Cada año, la facultad realiza también un homenaje a antiguos alumnos que han cursado los estudios de Veterinaria. En esta ocasión, recayó en el doctor Jesús Usón, que pronunció un emotivo discurso en el que recordó su paso por la universidad y repasó los cambios que ha experimentado la profesión desde entonces.

La jornada concluyó con los reconocimientos al personal jubilado durante el último curso y con un homenaje *in memoriam* a las personas ligadas a la facultad que fallecieron durante ese periodo.

David Soba, del Grupo AN, presentó diversos ensayos de variedades de guisante realizados en una parcela experimental en Olite



Tajonar • María Sánchez

Jornada técnica sobre el manejo de leguminosas grano

El evento contó con especialistas de otras regiones y ámbitos que contribuyeron a profundizar en el conocimiento técnico sobre el manejo de estos cultivos

Este mes se ha celebrado una jornada técnica dedicada al manejo de leguminosas grano, un cultivo clave para avanzar hacia una agricultura más sostenible y resiliente. Organizado por la Cátedra Grupo AN en colaboración con la Cátedra INTIA, el evento reunió a más de sesenta profesionales del sector agrario para intercambiar conocimientos técnicos y experiencias innovadoras. La Universidad Pública de Navarra acogió la parte teórica de la jornada en la cual se abordaron temas como el conocimiento técnico necesario para el cultivo eficiente de leguminosas grano, el uso de semilla certificada, el impacto de las políticas públicas y nuevas herramientas tecnológicas aplicadas al cultivo. La jornada concluyó con una visita técnica a parcelas experimentales en las localidades navarras de Olite y Tafalla.

El pasado 10 de abril tuvo lugar en la Universidad Pública de Navarra la Jornada técnica sobre el manejo de leguminosas grano, un cultivo estratégico para avanzar hacia una agricultura más sostenible, resiliente y diversificada. En esta jornada, organizada por la Cátedra Grupo AN en colaboración con la Cátedra INTIA, participaron más de sesenta profesionales del sector agrario y agroalimentario.

Los objetivos del encuentro eran profundizar en el conocimiento técnico necesario para el cultivo

eficiente de leguminosas grano, compartir experiencias y fomentar el intercambio de conocimientos prácticos. Para ello, se contó con la participación de especialistas de distintas regiones, que aportaron su visión sobre sistemas de manejo de leguminosas y estudios agronómicos que contribuyeron a enriquecer la formación técnica en este cultivo estratégico.

En el transcurso de la jornada, también se mostraron los resultados de los ensayos realizados y se divulgaron los beneficios del cultivo de

leguminosas en los agroecosistemas y en la producción: aumentan la competitividad de la cadena de valor y contribuyen a mitigar los efectos del cambio climático al reducir el uso de fertilizantes.

Durante la apertura del evento, Maite Muruzábal, directora de Fundación Grupo AN, y Natalia Bellostas, gerente de INTIA, destacaron la importancia de seguir profundizando en el conocimiento técnico del manejo de las leguminosas grano en un contexto donde la rotación de cultivos, el cuidado del suelo y



De izquierda a derecha: Paz Fentes, del MAPA, David Soba, del Grupo AN, Óscar Lanzaco, de Aprove, y Carmen Goñi, de INTIA

la búsqueda de nuevas fuentes de proteína vegetal responden tanto a los desafíos agronómicos como a las demandas de una población mundial en crecimiento. Lejos de ser una tendencia pasajera, incluir leguminosas en los sistemas agrícolas es una necesidad, ya que mejoran los suelos, aportan biodiversidad y responden a una demanda cada vez mayor de proteínas vegetales. "Apostar por ellas es apostar por una agricultura más sostenible y por una alimentación más consciente. Con esta jornada hemos reafirmado que abordar estos retos requiere tiempo, pero también que la colaboración acorta los plazos. Así lo demuestran la cooperación entre las Cátedras Grupo AN e INTIA y la sólida alianza de más de 10 años entre el Grupo AN y la UPNA", explicó Maite Muruzábal.

La mañana se dividió en tres partes. En la primera se ofreció una visión global del estado actual del sector, abordando temas como la importancia de utilizar semilla certificada y su papel en la mejora de la productividad, el impacto de la sanidad vegetal específica de las leguminosas, y las políticas públicas e incentivos para el fomento de las leguminosas por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Este apartado fue moderado por David Soba, gestor investigador de proyectos de Innovación de Campo del Grupo AN y experto en leguminosas y cambio climático, y las ponencias corrieron a cargo de Óscar Lanzaco, ingeniero agrónomo en Rocalba y vicepresidente del Grupo de Leguminosas de Aprove, Carmen Goñi, técnica de Experimentación de INTIA en la Sección de Protección de Cultivos, y Paz Fentes, de la subdirección general de Cultivos Herbáceos, Industriales y Aceite de Oliva (MAPA).



Daniel Plaza-Bonilla, profesor agregado en la Universidad de Lleida, mostró nuevos sistemas de cultivo que integran leguminosas grano

La segunda parte se centró en experiencias técnicas e innovadoras en campo, comenzando por la ponencia de Daniel Plaza-Bonilla, profesor agregado en la Universidad de Lleida, sobre los nuevos sistemas de cultivo que integran leguminosas grano como alternativa sostenible. A continuación, Lucía Sánchez, técnica de Experimentación de INTIA en cultivos oleaginosos y leguminosas, explicó las líneas de trabajo en leguminosas de INTIA, y Angie Gámez, investigadora del Instituto de Agrobiotecnología (IdAB – CSIC), mostró la utilización de imágenes satelitales como herramientas de apoyo a la toma de decisiones en los cultivos. Para finalizar este apartado, Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo, centró la presentación en los resultados de los proyectos con leguminosas en los que ha participado el Grupo AN durante los últimos años, como Alissec, Almidón e Hidropep,

y comentó también los que se están desarrollando actualmente, como Biogreenfood o Plentyfood, este último expuesto en el apartado de InnovAN de esta revista. Este bloque estuvo moderado por Jesús Goñi, coordinador de Experimentación de INTIA.

La jornada finalizó con una visita técnica a varias parcelas experimentales con leguminosas en las que se están llevando a cabo ensayos en las localidades de Olite y Tafalla. Por un lado, David Soba y Lucía Sánchez fueron los responsables de presentar las diferentes variedades de leguminosas ensayadas, sus características agronómicas y su comportamiento durante la visita a una parcela en la localidad de Olite con ensayos de variedades de guisante. Por otro, los asistentes al evento se acercaron a Tafalla para ver un ensayo de rotaciones con leguminosas, enmarcado en el proyecto VALERECO.



Tajonar • María Sánchez

Innovación contra el desperdicio alimentario

En la jornada RestoZero, el Grupo AN destacó su compromiso en la reducción del desperdicio alimentario y la gestión responsable de los recursos

El Grupo AN participó en el taller RestoZero, organizado por la Cátedra Grupo AN, una iniciativa centrada en la lucha contra el desperdicio alimentario y la promoción de prácticas sostenibles en la restauración. La jornada, celebrada el 31 de marzo en la Universidad Pública de Navarra (UPNA), reunió a profesionales del ámbito gastronómico, científico y empresarial con estudiantes de la UPNA y la Fundación Ilundain para aprender, colaborar y desarrollar recetas de desperdicio cero con productos del Grupo AN. El evento combinó formación teórica, charlas inspiradoras y talleres prácticos guiados por expertos del sector. RestoZero no solo impulsó la innovación en la cocina, sino que fortaleció alianzas y visibilizó la importancia de conectar ciencia, gastronomía y empresa para construir una cadena alimentaria más sostenible.

El pasado 31 de marzo, el Grupo AN participó en el taller RestoZero, sobre prácticas sostenibles para la restauración del futuro, en la línea con la apuesta de la cooperativa por combatir el desperdicio alimentario. El objetivo del evento era proporcionar a los estudiantes, mediante formación teórica y práctica, habilidades en la reducción de desperdicios de cocina, el desarrollo de productos innovadores y la gestión sostenible. Además, permitió a la cooperativa afianzar las colaboraciones existentes con la Fundación Ilundain y la Universidad Pública de Navarra (UPNA).

La actividad, organizada por la Cátedra Grupo AN en colaboración con Mycelium Gastronomy Network,

contó con la participación de 25 estudiantes del Máster en Tecnología y Sostenibilidad en la Industria Alimentaria de la Escuela Técnica Alimentaria de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Biociencias (ETSIAB) de la UPNA y de la Escuela Taller de Hostelería de la Fundación Ilundain en Tudela. Los asistentes trabajaron mano a mano para idear soluciones reales a uno de los grandes retos del sector: reducir el desperdicio alimentario. El taller incluyó sesiones formativas, dinámicas colaborativas y una parte práctica en la que se elaboraron recetas de desperdicio cero utilizando productos del Grupo AN.

La jornada comenzó de la mano de Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, que aportó la

visión del sector agroalimentario y recordó la importancia de las alianzas para afrontar la nueva Ley de Desperdicio Alimentario, resaltando el trabajo con los Bancos de Alimentos o las investigaciones relacionadas con la transformación de alimentos. Además, recordó que la implicación de los profesionales y de los estudiantes, tanto del campo, como de la universidad y de la hostelería, permitirá impulsar una cadena alimentaria más sostenible y eficiente.

Posteriormente, se desarrollaron las charlas en las que intervinieron profesionales del ámbito gastronómico y científico para compartir experiencias e ideas prácticas. El programa comenzó con la intervención del chef Eneko Izcue, del Basque



Eneko Izcue, chef, guio a uno de los equipos de estudiantes durante el taller práctico para reducir los desperdicios en la cocina

Culinary Center, especialista en técnicas de fermentación aplicadas al aprovechamiento de alimentos. En su ponencia, el cocinero explicó cómo trabajan para generar un sistema creativo enfocado en cinco aspectos diferentes: tecnología, técnicas ancestrales, investigación, tendencias gastronómicas e influencias del entorno. Para terminar, ofreció a los asistentes la posibilidad de catar un tomate verde elaborado mediante fermentación láctica y una salsa de soja cuya base principal son los tomates verdes.

Después, la investigadora Paula Torán-Pereg, experta en ecodiseño de productos alimentarios, analizó el desarrollo de un nuevo producto gastronómico para la prevención del desperdicio alimentario y la optimización del análisis del ciclo de vida. En concreto, la elaboración de una salsa picante que contiene como ingrediente el pimiento verde de Espelette, producto identificado como un excedente agrícola que posee cualidades organolépticas de gran interés y un característico sabor picante.

Durante los talleres prácticos, que se llevaron a cabo en la planta piloto de la Escuela de Tecnología de Alimentos del ETSIAB, los estudiantes se dividieron en tres equipos que mezclaban alumnos de la UPNA y de la Fundación Ilundain. Cada grupo desarrolló una receta bajo la guía de Eneko Izcue, Paula Torán-Pereg o

Idoya Fernández Pan, doctora por la UPNA adscrita al área de Tecnología de Alimentos. Respecto a la parte práctica, Maite Muruzábal resaltó el ambiente de trabajo: "Trabajar en grupos multidisciplinares, con personas que no se conocen y con el reloj marcando el ritmo, no es fácil. Pero estos jóvenes nos han mostrado cómo con implicación, entusiasmo y a través del aprendizaje colaborativo, se pueden diseñar propuestas innovadoras que den una segunda vida a los alimentos conectando la ciencia, la cocina y la empresa".

Al terminar, los estudiantes presentaron sus elaboraciones en un formato de degustación y debate, donde se destacó el valor de la creatividad y la eficiencia en la gestión de los recursos. A continuación, se celebró un almuerzo compuesto por los platos elaborados por los propios estudiantes a raíz de las recetas de desperdicio cero: brócoli coleslaw, kimchi de espárragos y panzanella. Además, cada grupo presentó su propia solución al desperdicio, todas ellas vinculadas a la colaboración, la salud y la sostenibilidad.

Por último, Julián Imaz, responsable de I+D de Conservas Dantza, presentó algunas de las innovaciones en productos y procesos que ya se están aplicando en la industria para minimizar pérdidas y valorizar sub-productos.

COLABORACIÓN CON LA FUNDACIÓN ILUNDAIN

Desde hace tiempo, el Grupo AN y la Fundación Ilundain trabajan de manera conjunta mediante diversas vías de colaboración, especialmente en el ámbito de la inserción laboral y de la educación. La Fundación Ilundain es una entidad social sin ánimo de lucro cuya principal misión es acompañar a jóvenes en situación de vulnerabilidad, generando nuevas oportunidades que favorezcan su inclusión social, laboral y comunitaria.

Dentro de los diferentes programas de la fundación está la Escuela Taller de Hostelería, que facilita a jóvenes, sin empleo o formación, un modelo pedagógico basado en una formación innovadora. Además, los estudiantes realizan una obra social profesional con la elaboración del menú diario para el comedor social de Tudela.

La elección del alumnado de esta Escuela Taller como participantes en el taller RestoZero es un claro apoyo del Grupo AN por la acción social y por la incorporación laboral que desarrollan en la Fundación Ilundain. Además, esta actividad permite visibilizar el buen trabajo que realizan estos futuros profesionales en la creación de sistemas innovadores contra el desperdicio gracias a su formación y su labor en el comedor social.

RECETAS DESPERDICIO CERO

Mediante la realización de este tipo de jornadas divulgativas, desde la Cátedra Grupo AN se busca concienciar también a la sociedad de la importancia de la lucha contra el desperdicio alimentario. Por otro lado, para el Grupo AN es esencial apoyar cualquier actividad que contribuya a que los alimentos producidos por sus agricultores y ganaderos socios sean consumidos.

Estas son las sencillas recetas que se elaboraron durante la jornada para aprovechar al máximo los alimentos, evitar el desperdicio de comida y aprender a cocinar sin residuos.



Broccoli Coleslaw



Fuente imagen: Inspired Taste

Ingredientes

Brocoli entero
Nueces enteras
Queso fresco
Cebolla morada
Uvas

Para el aderezo:
3 Limones enteros
750 ml aceite de oliva virgen extra
sal y azúcar al gusto

Elaboración

1. Rallar el brocoli y ponerlo en un bowl
2. Trocear nueces
3. Hacer julianas finas de cebolla
4. Cortar las uvas a la mitad
5. Cortar el queso en cubitos

2. Agregar el aceite, la sal y el azúcar a la licuadora y triturar, comenzando a velocidad baja, trabajando hasta velocidad alta, hasta que el aderezo esté espeso y suave y no queden trozos de cáscara de limón

Para el aderezo:

1. Cortar el limón en cuartos y quitarle las semillas. Añadir a la batidora.

Servir: Mezclar todo y aderezar antes de servir. Colocar en un bowl grande



Panzanella



Fuente imagen: Bon Appetit

Ingredientes

Tomates maduros, naranjas y achicoria
250 g Pan viejo
Cebolla roja
250 ml Agua

Para encurtir la cebolla:
150 ml de agua + 150 ml de vinagre de vino blanco

Para terminar:
500 ml de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta al gusto

Elaboración

1. Desgarrar el pan groseramente con las manos y colocar en un cuenco grande.
2. Rociar uniformemente con 250 ml de agua y deja que se ablande durante al menos 20 min. Escurre el exceso de agua
3. Cortar la cebolla en rodajas finas y colocar en un cuenco pequeño con igual cantidad de agua y de vinagre. Reservar.
4. Cortar en trozos medianos el tomate
5. Pelar las naranjas con pelador, cuidando que las pieles no lleven la parte blanca.,
6. Después retirar la parte blanca y hacer rodajas.
7. Hacer cubitos de piel de naranja, y mezclar con el aceite, sal y pimienta para hacer un aderezo.

Para servir:

1. Distribuir el pan sobre una fuente. Añadir el resto de los ingredientes y aliñar con vinagre de vino y el aceite aromatizado con piel de naranja.
2. Mezcla delicadamente para integrar los ingredientes.



Kimchi de espárragos



Fuente imagen: wearesovegan.com

Ingredientes

Kimchi:
2 kg de espárragos blancos de Navarra
2 cdtas de sal

Para el aderezo:
120 ml vinagre de arroz
60 ml salsa de soja
90 g azúcar
30 ml aceite de sésamo
2 cdas. jengibre pelado y picado
2 cdas. dientes de ajo picados
4 cdas. hojuelas de chile coreano (gochugaru)*
2 cdas. semillas de sésamo tostadas
Pimienta negra

Elaboración

1. Procesar los espárragos
2. Colocar en un recipiente, añadir sal y mezclar para combinar.
3. En un bol, mezclar el vinagre de arroz, la salsa de soja, el azúcar, el aceite de sésamo, el jengibre, el ajo, las hojuelas de chile, las semillas de sésamo y la pimienta negra, removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo.
4. Verter la mezcla sobre los espárragos y mezclar bien. Deja reposar.



Cata del plato desarrollado en el marco del anterior proyecto RIS Consumer Engagement Lab

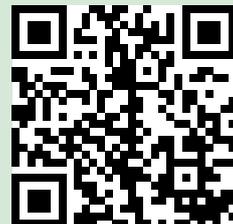
Tajonar • María Sánchez

El Grupo AN colabora en la creación de un producto avícola novedoso

El Grupo AN colabora con el Basque Culinary Center en la creación de una receta que se anticipe a las tendencias de consumo

¿Nos ayudas a diseñar la alimentación del futuro?

→ Anímate a participar en el proyecto. Inscríbete a través del código QR.



El Grupo AN, a través de su Fundación, participa en el RIS Consumer Engagement Lab, una de las mayores iniciativas de cocreación de alimentos que existen en Europa y que involucra a consumidores y productores. La dinámica de este estudio se basa en laboratorios de consumidores, que son quienes idean qué productos y recetas les gustaría ver en los lineales, teniendo en cuenta los nuevos estilos de vida y tendencias de consumo.

Para ello, forma parte de varios proyectos de EIT Food coordinados por la Universidad de Varsovia en los que la cooperativa trabaja con el Basque Culinary Center para crear los alimentos del futuro. Las personas participantes pasan por un proceso interactivo de varias etapas de ideación, en el que desarrollan propuestas de nuevos productos pensados para satisfacer sus necesidades. Para ayudarles en este proceso, se utilizan técnicas que estimulan la creatividad.

El año pasado, la cooperativa realizó una experiencia similar para desarrollar un producto novedoso para Conservas Dantza surgido del trabajo con consumidores. El proyecto contó con 20 participantes con un perfil determinado y muy común hoy en día: personas de entre 24 y 49 años, a las que les gusta comer alimentos apetecibles, buenos para su salud, pero sin tiempo para cocinarlos ellas mismas.

Durante varias semanas, los participantes trabajaron en talleres *online* divididos en cuatro equipos. Coordinados por el Basque Culinary Center, definieron al consumidor modelo, acudieron a los lineales para detectar necesidades y pasaron a una fase de ideación de soluciones innovadoras. Mientras tanto, desde el Grupo AN se hacía un acompañamiento durante el proceso, indicándoles qué era factible realizar y qué no. Cada equipo fue trabajando sus ideas y presentó tres en una última

sesión, en la que se eligió un producto que será lanzado al mercado con la marca Conservas Dantza: un guiso tradicional de garbanzos con sepia. Se trata de un innovador producto listo para consumir, sin necesidad de conservación en frío y con un formato cómodo.

Este año, el Grupo AN formará parte de una nueva edición del proyecto RIS Consumer Engagement Labs. Para poder diseñar la alimentación del futuro, el proyecto necesita personas que deseen involucrarse en la creación de productos alimentarios innovadores. La convocatoria va dirigida específicamente a personas entre 18 y 49 años, que consuman pollo u otros productos avícolas, con raíces árabes, asiáticas o de Europa del Este. Si estás interesado en participar y descubrir productos que se adapten a tus necesidades, preferencias y expectativas puedes inscribirte a través del código QR.



Tajonar • Jaime González

Asamblea general de UCAN

Cooperativas Agroalimentarias de Navarra celebró la cita anual con sus socios el 11 de abril

La presidenta, Esther Burgui, mostró la preocupación del sector por los aranceles internacionales

UCAN celebró su asamblea general el viernes 11 de abril, ante más de un centenar de representantes de cooperativas socias y de distintas instituciones y entidades. El momento por el que pasa el sector, en un contexto marcado por la política arancelaria de Estados Unidos y por los acuerdos y desacuerdos comerciales, estuvo muy presente durante la intervención de la presidenta de Cooperativas Agroalimentarias de Navarra, Esther Burgui. En la asamblea, además de presentarse el informe de gestión y las cuentas del ejercicio 2024, y el presupuesto para este año, UCAN quiso reafirmar su compromiso con la representación, la profesionalización y la sostenibilidad. Por parte del Grupo AN, acudieron a la cita, entre otras personas, el presidente, Francisco Arrarás, el secretario, José Javier Pagola, y el director general, Alfredo Arbeloa.

La asamblea general de Cooperativas Agroalimentarias de Navarra, UCAN, tuvo lugar el viernes 11 de abril en el hotel Tres Reyes de Pamplona. A ella acudieron más de un centenar de personas entre representantes de cooperativas socias e invitadas de distintas entidades e instituciones. El presidente del Grupo AN, Francisco Arrarás, encabezó la representación de la cooperativa en la asamblea, a la que también acudieron varios miembros más del Consejo Rector, el director general, Alfredo Arbeloa, y responsables de distintas áreas.

En el encuentro se abordaron las dificultades que atraviesa el sector, en una etapa de incertidumbre económica y en la que, según expusieron la presidenta de UCAN, Esther Burgui, y la directora gerente, Eva Aoiz, "una actividad fundamental para la ciudadanía y estratégica para nuestra comunidad no puede ser moneda de cambio en las negociaciones sobre el comercio internacional de la Unión Europea".

Tras la apertura, en la que participó el consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, José María Aierdi, se presentaron el informe de gestión y las cuentas del ejercicio 2024, además del presupuesto para este año.



Intervención de Esther Burgui, presidenta de UCAN

Esther Burgui, que cumple dos años en la presidencia de UCAN, intervino también en la clausura de la asamblea, antes de ceder la palabra al presidente del Parlamento de Navarra, Unai Hualde. Burgui repasó la actualidad y los avatares del sector agroalimentario, mostrando la preocupación que existe por las políticas comerciales y arancelarias: "Si aquí cumplimos con las normativas más exigentes en sostenibilidad, seguridad, bienestar y calidad, lo justo es exigir las mismas condiciones a los productos importados. Lo contrario es competencia desleal y pone en riesgo todo nuestro esfuerzo", afirmó.



Más de un centenar de personas asistieron a la asamblea general de UCAN



En la asamblea, los directores generales de Desarrollo Rural y de Economía Social del Gobierno de Navarra, Rubén Goñi (derecha) e Iñaki Mendioroz, fueron preguntados sobre ayudas públicas y cooperativas



Sonia Montesinos e Iván Martín, de la compañía Repsol, hablaron en la cita sobre la descarbonización de combustibles agrarios

Burgui pidió también a las administraciones que se cuente con el sector a la hora de redactar las leyes que le afectan: "Hablamos de la Ley Foral de Industria o de la Ley de Despoblamiento y Desarrollo Rural, además de la nueva normativa sobre las zonas vulnerables, así como su plan de actuación, o la normativa relacionada con las aves esteparias, entre otras. Estas leyes condicionarán el día a día de la actividad agraria, ganadera y de nuestras cooperativas. Por eso, pedimos participar activamente en su diseño. No como oyentes ni como entidades meramente informadas, sino desde dentro, porque nuestra representatividad sobre el terreno es muy amplia y puede ayudar a que esas políticas tengan sentido y funcionen", aseguró.

RENOVACIÓN DEL CONSEJO RECTOR

En el transcurso de la asamblea se presentaron los resultados de las elecciones al Consejo Rector de UCAN, tras una votación telemática que se había realizado con anterioridad. Como vocal de Cultivos Herbáceos fue elegido Ángel Berrade, en representación de la Cooperativa Valdorba de Barasoain y la Cooperativa La Sarda de Tafalla; como vocal de Ganadería, Itxaso Iriarte, de la Cooperativa Centex Agrícola Ganadera de Tudela; como vocal de Viña,

Miguel Bujanda, en nombre de la Cooperativa Nuestra Señora del Romero de Cascante y la Cooperativa Odrón de Los Arcos; José Francisco Doncel, de las cooperativas Trujal Mendía de Arróniz, Ezquibel de Allo y Yerri de Azcona, fue elegido como vocal de Aceite; en cuanto a Cumas, CEC y Maquinaria, fue elegido como vocal Rubén Mateo, de la Cooperativa Cerealista de Cáseda.

También se renovaron los cargos de interventores de cuentas, resultando elegidos Mikel Zabala de la Cooperativa Cerealista Litxarra de Oteiza y la Cooperativa de Ovino y Vacuno de Navarra, de Iza, Jesús Ibáñez, de la Cooperativa Caja Rural de Artajona, y Tomás Iribarren de la Cooperativa Agrícola Santo Cristo de Caparros, Santa Cara y Murillo el Fruto.

Durante la cita, UCAN presentó un balance del trabajo desarrollado durante 2024: la entidad destaca que se ha potenciado la representación institucional, el apoyo en la mejora de la gestión cooperativa, la difusión de conocimiento técnico y el impulso a servicios y proyectos.

Además, se presentaron las principales líneas de actuación para este año, centradas especialmente en los servicios clave para las cooperativas, la adaptación normativa, la sostenibilidad y la economía social.



Alfredo Arbeloa, director general del Grupo AN, y Maite Muruzábal, directora de la Fundación, asistieron al congreso junto con representantes de Cooperativas Agroalimentarias de Navarra y del Gobierno de Navarra

Tajonar • María Sánchez

Congreso de Cooperativas Agro-alimentarias de España

Destacados expertos analizaron el escenario actual y los retos futuros del sector en Europa y en el mundo

Durante el Congreso se presentó la marca Producto Cooperativo, a la que se ha adherido recientemente el Grupo AN

Cooperativas Agro-alimentarias de España celebró su noveno congreso bajo el lema Sostenibilidad con personas. Cerca de un millar de delegados de cooperativas de toda España, entre los que se encontraba una representación del Grupo AN, se dieron cita en Palma de Mallorca los días 27 y 28 de marzo. El evento giró en torno a la sostenibilidad económica, social y ambiental, sin perder de vista a las personas como motor esencial. Además, se presentó el Plan Estratégico 2025-2028, que busca fortalecer y modernizar el cooperativismo agroalimentario, y se llevaron a cabo numerosas ponencias y mesas redondas. Durante el congreso se impulsó la marca Producto Cooperativo, destinada a dar mayor visibilidad y valor a los productos elaborados por cooperativas.

D bajo el lema Sostenibilidad con personas, cerca de un millar de delegados de cooperativas de toda España se reunieron en Palma de Mallorca los días 27 y 28 de marzo con motivo del IX Congreso de Cooperativas Agro-alimentarias de España. Este evento, que se ha consolidado como una cita estratégica del cooperativismo agroalimentario nacional, ha puesto el foco en el compromiso del sector con un desarrollo sostenible que integre las dimensiones económica, social y ambiental, sin perder de vista su motor esencial: las personas.

El encuentro, celebrado en el Palacio de Congresos de Palma de Mallorca, contó con una representación del Grupo AN, compuesta por el director general, Alfredo Arbeloa, y la directora de la Fundación, Maite Muruzábal, que asistieron junto con representantes de Cooperativas Agroalimentarias de Navarra (UCAN), entre ellos, la presidenta, Esther Burgui, y la directora gerente, Eva Aoiz, además del consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, José María Aierdi, y el director general de Desarrollo Rural, Rubén Goñi.

La primera jornada del congreso comenzó con la presentación del Plan Estratégico del Cooperativismo Agroalimentario Español 2025-2028, una hoja de ruta

común para fortalecer, modernizar y hacer más competitivo y sostenible el modelo cooperativo en el medio rural en los próximos años. Gabriel Trenzado, director general de Cooperativas Agro-alimentarias de España, destacó que "uno de los ejes de este Plan busca fortalecer la sostenibilidad económica del cooperativismo agroalimentario mejorando la eficiencia y la productividad de las cooperativas y de sus explotaciones, mediante integración, integración y más integración".

En la inauguración intervinieron el comisario de Agricultura y Alimentación de UE, Christophe Hansen, la presidenta de Cooperatives Agro-alimentàries Illes Balears, Jerònima Bonafé, el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Ángel Villafranca, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y la presidenta del Govern de les Illes Balears, Margalida Prohens.

Durante su intervención, el ministro Luis Planas resaltó que la integración cooperativa es una de las mejores vías para hacer frente a los retos de una economía global y competitiva. Según Planas, "el sector cooperativo es clave para el sector agroalimentario de nuestro país, con más de 3.000 entidades que aglutinan más de un millón de socios y dos tercios de la producción final agraria".

Fortalecer la sostenibilidad económica del cooperativismo agroalimentario mejorando su rentabilidad y competitividad

Reforzar la sostenibilidad social del modelo cooperativo

Potenciar la sostenibilidad medioambiental de las cooperativas y valorizar el impacto medioambiental positivo

Impulsar la innovación y digitalización en las cooperativas agroalimentarias

Mejorar de la comunicación interna y externa de las cooperativas agroalimentarias

01

02

03

04

05



Gabriel Trenzado, director general de Cooperativas Agro-alimentarias de España, hablando de los ejes estratégicos del cooperativismo agroalimentario



Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, junto al resto de representantes de cooperativas adheridas a la marca Producto Cooperativo



Cerca de un millar de delegados de cooperativas de toda España acudieron al congreso

Además, esta primera jornada contó con la participación de destacados expertos europeos que analizaron el escenario actual del sector agroalimentario en la UE. Entre los ponentes más destacados, se encontraba Enrico Letta, ex primer ministro de Italia, decano del IE University y presidente del Instituto Jacques Delors, que abordó el futuro del mercado único europeo y su impacto en el sector agroalimentario. También participó Stefan Schepers, director ejecutivo de los Grupos de Alto Nivel sobre Innovación Política de la UE, quien analizó los retos del sector agrario en el nuevo escenario político europeo; Miguel Otero Iglesias, investigador principal del Real Instituto Elcano, que proporcionó una visión estratégica sobre la posición de España en el contexto geopolítico y económico global; y Arturo Carramiñana, director comercial en España y Portugal de CHS, la mayor cooperativa agroalimentaria de EE. UU., compartió la visión estratégica de la entidad.

La segunda jornada estuvo dedicada a los grandes desafíos del cooperativismo agroalimentario. En ella, expertos de referencia y representantes de cooperativas analizaron la contribución de las cooperativas a la sostenibilidad, la adaptación de la producción agrícola al cambio

climático, la sostenibilidad vinculada a la producción y el mercado, la igualdad de género y el fomento del relevo generacional.

PRODUCTO COOPERATIVO

El congreso acogió un acto para reforzar la visibilidad de la marca Producto Cooperativo, a la que recientemente se ha adherido el Grupo AN. Durante el encuentro se llevó a cabo la exposición de un bodegón con productos de cooperativas que se han sumado a la iniciativa y una degustación de tapas elaboradas con algunos de los alimentos adheridos. Uno de los productos utilizados para la preparación de las tapas fue el Pimiento del Piquillo de Conservas Dantza.

Hasta el momento, un total de 27 cooperativas de distintos sectores han decidido sumarse a esta iniciativa que impulsa la visibilidad, el valor añadido y la diferenciación de los productos elaborados por cooperativas, fortaleciendo así su presencia en el mercado y el reconocimiento por parte de los consumidores.

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 posi-

vamente 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 el proyecto Plentyfood, cuyo objetivo es desarrollar alimentos saludables y sostenibles que aporten capacidad para regular

Granos de guisante almacenados



PLENTYFOOD: desarrollo de alimentos saludables y sostenibles con capacidad reguladora de la ingesta

El Grupo AN es uno de los socios del proyecto Plentyfood, que surge a raíz del problema de salud pública asociado a la malnutrición, entendida tanto por falta como por exceso de ingesta, que radica en los niveles alterados de saciedad que sufren las personas desnutridas (saciedad temprana), así como quienes padecen sobrepeso u obesidad (falta de saciedad).

Dentro de este contexto, el objetivo principal del proyecto es el desarrollo de alimentos saludables y sostenibles que aporten capacidad para regular la saciedad, dirigidos a grupos de población vulnerable con malnutrición por defecto o por exceso de ingesta. Se busca optimizar la ingesta de energía y nutrientes mediante la

creación de una gama de alimentos prototipo que puedan formar parte de dietas saludables para el tratamiento y la prevención de la desnutrición y la obesidad, considerando la dimensión de género a lo largo de toda la investigación. Los componentes innovadores del proyecto incluyen la incorporación de estrategias tecnológicas y metodológicas avanzadas para modular el potencial saciante de ingredientes como proteínas y fibras, así como el estudio de factores tecnológicos como el tamaño de partícula y la textura en la percepción de la saciedad de productos que incorporan estos ingredientes.

El proyecto se plantea en torno a 5 actividades técnicas con un enfoque participativo entre las partes para

alcanzar los objetivos planteados, que integran la sostenibilidad con la incorporación de ingredientes de fuentes de origen vegetal y la promoción de la reducción del desperdicio alimentario, y la dimensión de sexo y de género de forma transversal.

REUNIÓN DE COORDINACIÓN Y SEGUIMIENTO

El pasado mes de febrero, los representantes de las diferentes entidades participantes en el proyecto Plentyfood realizaron la reunión de consorcio de la primera anualidad del proyecto y sentaron las bases para

la sociedad, dirigidos a grupos de población vulnerable con malnutrición por defecto o por exceso de ingesta. Este proyecto estratégico ha comenzado con

el estudio y la realización de un informe de recomendaciones nutricionales para las personas a las que va enfocado.



Reunión de consorcio de la primera anualidad del proyecto

facilitar el trabajo y las relaciones a lo largo del mismo. El encuentro se aprovechó para poner en común los avances de cada entidad y las dificultades que han encontrado en el camino.

Además del Grupo AN, el proyecto Plentyfood integra al coordinador del sistema navarro de I+D+i, Fundación ADItech; dos centros de investigación como son la Universidad de Navarra y el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA); así como empresas líderes del sector agroalimentario, incluyendo al Grupo IAN, Iberfruta, Vegetales Línea Verde Navarra, Ingredalia, Nucaps, DomusVI y Tutti Pasta. Esta última empresa es la coordinadora del proyecto.

Durante esta primera anualidad, el proyecto estratégico ha comenzado con el estudio y la realización de un informe de recomendaciones nutricionales para las poblaciones diana, donde se analizan los requisitos y problemas nutricionales de este grupo poblacional.

En estos primeros pasos, en concreto durante los últimos meses, el Grupo AN ha comenzado colaborando con las empresas de alimentos en el estudio de la aplicabilidad de nuevos ingredientes de proteína y fibra vegetal en las matrices alimentarias y en los procesos productivos.

Por otro lado, en este proyecto el Grupo AN ha abordado el estudio del potencial de la cascarilla de guisante, subproducto de la obtención de proteína vegetal, para su adecuación y uso como ingrediente alimentario con efecto saciante.

El proyecto Plentyfood, cuyo nombre completo es Desarrollo de alimentos saludables y sostenibles con capacidad reguladora de la ingesta, se desarrolla a lo largo de 2 años y medio dentro de la convocatoria de Ayudas para realizar proyectos estratégicos de I+D en 2024-2027, financiado por el Gobierno de Navarra y por el Fondo europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

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 o llamando al 948 29 94 00.

No te pierdas las novedades

SE VENDE

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

Cooperativa de Urroz Villa (Navarra).

> CONTACTO: 619 989 340

Se arrienda **finca de regadío** en Sesma, 6 hectáreas, cultivo anterior espárragos.

> CONTACTO: 686 851 065

Por jubilación: **Molón** de 2,70 m JOHN DEERE 3340, de 110 cv. Dos **remolques** con frenos hidráulicos en los dos ejes: un remolque de 1.500 kg y otro de 8.000 kg. Dos **cultivadores**: uno de 2 m y otro de 2,70 m. Una **rastra plegable** de 4,5 m. Una **grada** cosquilde de 2,90 m, 4 filas, rodillo y trastrillo. Un **tridisco hidráulico** TORPEDO con discos nuevos. Una **sembradora** SOLA de 17 chorros. Una **abonadora** ZAGA, capacidad 500 kg. **Mulas mecánicas** LANDER y AGRIA: ambas de 18 cv.

Cooperativa de Mendavia (Navarra).

> CONTACTO: 680 472 911

Carro de dos ruedas con caja metálica Allo, Navarra.

> CONTACTO: 647 207 902

Se vende **mástil de carretilla** de 3 vías y **desplazador** acoplado a tractor adelante y atrás. Cooperativa de Cárcar.

> CONTACTO: 676 617 432

Por jubilación, **removedor** BENZA y 3 **calefacciones** marca SUPERCIKKI Tricio (La Rioja).

> CONTACTO: 630 754 747 / 696 014 426

Cultivadores de 11 a 13 rejas con rulos.

Sierra de cinta con posibilidad de poner motor eléctrico y enganche a 3 puntos.

> CONTACTO: 948 830 232

Depósito de 12.000 kilos para pienso.

> CONTACTO: 620 362 760 / 948 350 012

Remolque de 1.500 kilos, 12 ejes, matriculado y con luces. Fitero (Navarra).

> CONTACTO: 948 40 47 69

Equipo completo de extendido, recepción y almacenamiento de manguera para riego, formado por equipo al alza del tractor y equipo de almacenamiento, con 3 km. de manguera profesional de 100 mm. de anchura interior, con boquereses profesionales integrados (enganche rápido), dividido en tramos de 100 y 300 m.

Cooperativa El Arga de Mendigorriá.

> CONTACTO: 629 555 130

Rastra de 3,94 con ala. **Abonadora** AGUIRRE 450 kilos. **Remolque** 6.000 kilos con freno hidráulico no basculante.

Brabán ASTIVIA número 5.

Lerín (Navarra).

> CONTACTO: 619 818 407

Depósito de agua de 50.000 litros en perfecto estado. **Postes de viña**, precio de liquidación. **Rastra** de 5 metros plegable. **Abonadora** AGUIRRE. **Grada** de 3 metros (4 filas) y rastra. **Cultivador** de 2,3 metros. **Ganchos** (5) con molón.

Miranda de Arga, Navarra.

> CONTACTO: 609 690 036

Cisterna 6.000 l. con cañón.

> CONTACTO: 626 034 484

Tractor VALTRA N 93 H5 de 2015 en muy buen estado con GPS Trimble 750, no lleva Adblue. **Sembradora monosem** PNU de 6 cuerpos, telescópica, posibilidad de vender con brazos para hacer siembra directa. **Semichisel** de 3,30 m. con rulo, permite ponerlo a 4,50 m. y se puede enganchar tanto al elevador trasero como al delantero. **Subsolador MELQUIADES** de 5 brazos.

> CONTACTO: 606 719 372

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

> CONTACTO: 638 159 944

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

> CONTACTO: 625 533 280

Se traspasan 6 **derechos** de pago básico de la región 1 (antigua 0301) y 13 de la región 7 (antigua 1401).

Carcastillo (Navarra)

> CONTACTO: 635 706 762

Sembradora de maíz MONOSEM de 4 filas. **Abonadora** AGUIRRE de 1.500 kgs.

Abonadora BRUPER de 3.000 kgs. Un **sinfín hidráulico** de 4 m. y un **sinfín 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

Tractor NEW HOLLAND tl-100 con pala. Aldeanueva de Ebro.

> CONTACTO: 655 929 255

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

> CONTACTO: 676 479 300

Aventadora antigua en buen estado y con todos sus útiles en Tierra Estella.

> CONTACTO: 656 268 671

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

Equipo de riego bomba marca ITUR, modelo BT8070, 24 tubos de riego de tres pulgadas; un codo y 2 tapones de tres pulgadas. **Molino** de martillo modelo T20. **Sinfín** 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

Atomizador GENERAL 600 litros, nuevo.

> CONTACTO: 630 960 739

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

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

Se venden 103 **derechos** de la región 1 y 2 derechos de la región 8.
> CONTACTO: 615 538 787

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

Tractor JOHN DEERE 2250M. **Tractor** FIAT 6066VAA. **Cultivador** semichisel de 2,40 m de anchura. Cáseda.
> CONTACTO: 628 287 978

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

Se vende **sinfín hidráulico** de 3 metros de largo, para abonadora o sembradora, con bomba nueva. Cooperativa de Urroz Villa (Navarra).
> CONTACTO: 630 707 789

Se vende **sembradora** directa AGUIRRE de rejón de 4,5m con marcadores hidráulicos. Cooperativa Agrícola El Saso. Lerín (Navarra).
> CONTACTO: 650 075 243

Explotación ganadera para la cría de ganado vacuno o caballar en Caparroso. Acceso a 500 m. de la N-121. 3.000 metros cuadrados. 700 metros cuadrados de cubierta. Luz, agua, dos silos de 14000 kg, tolvas, comedero, manga de manejo, etc. Cooperativa Santo Cristo de Caparroso
> CONTACTO: 638 283 201

Trailla de 3m. cúbicos. Tudela (Navarra)
> CONTACTO: 606 719 372

Por jubilación se venden 3 **hectáreas de árboles frutales** en plena producción, situados en Alfaro (Navarra).
> CONTACTO: 637 297 263

Se venden **8 derechos PAC** de la región 4. Cooperativa La Esperanza de Valtierra.
> CONTACTO: 696 854 550

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

Tambor ventilador completo con boquillas y mangueras para atomizador, para viña o arbolado. Cooperativa de Sangüesa.
> CONTACTO: 657 285 579

Rotoempacadora JOHN DEERE 550 con dos ruedas de repuesto, en perfecto estado. Matriculada, sin ITV. Berdún (Huesca).
> CONTACTO: 619 376 203

Se vende por jubilación **atomizadora** de 1.200 litros de capacidad, **molón** de 2,95 de anchura con cuchillas, **remolque** basculante y con freno hidráulico de 8 toneladas. Cooperativa de Cáseda, Navarra.
> CONTACTO: 696 524 228

Por jubilación, se ofrece en Aibar, **viña** de 3,44 hectáreas de merlot en espaldera, con riego por goteo. Condiciones a convenir (incluida la opción de compra).
> CONTACTO: 639 734 386

Se vende **sembradora** SOLA 3 m con preparador y 23 chorros de siembra. **Molón** de 3,5 m con cuchilla. **Gradas** de 4 m con laterales levantables.
>CONTACTO: 606 961 391

Finca de 2 hectáreas: 1,5 de viñedo y el resto tierra arable, con pozo y nave de 100 metros cuadrados. Aranda de Duero (Burgos)
> CONTACTO: 622 673 134 / 676 793 101

Gradilla KONGSKILDE de 5,25 m. plegable de 54 brazos y con rodillos; ideal para calles de regadío.
> CONTACTO: 686 885 207

Se vende **tractor** DEUTZ 150 Agrotron con ruedas nuevas. Otro **tractor** DEUTZ serie 6, con 3.500 horas y ruedas estrechas. Un **elevador** con cajón para 1.000 kilos y una **plantadora** de 4 cuerpos. **Bomba de presión** de 120.000 litros y otra **bomba pequeña** para motocultor de 20.000 litros. Cooperativa de Peralta
> CONTACTO: 627 439 616

Se vende **subsolador** MARTORELL de cinco brazos y una **segadora** arrastrada VICON de 3,20 m de corte. Cooperativa de Cortes (Navarra).
> CONTACTO: 609 878 397

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

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

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

Voluntarios de la Orden del Volatín prepararon los espárragos que el Grupo AN aportó para la degustación del 5 de abril

Tajonar • Jaime González

El Grupo AN, con las Fiestas de la Verdura

Durante dos semanas, Tudela se ha convertido en la capital mundial de la verdura

Una degustación de Espárrago de Navarra del Grupo AN puso sabor a una de las jornadas

Entre el 28 de marzo y el 13 de abril se ha celebrado la trigésima primera edición de las Fiestas de la Verdura, un evento con epicentro en Tudela y con protagonismo de los excelentes productos de la huerta de la Ribera de Navarra. El Grupo AN ha colaborado con este evento que pone en valor el trabajo de quienes se dedican a la agricultura y fomenta el consumo de los productos del campo. El sábado 5 de abril, 400 personas disfrutaron de una degustación de Espárrago de Navarra del Grupo AN.

La Orden del Volatín lleva 31 años divulgando la excelencia de la verdura de Tudela y la Ribera de Navarra. Se trata de una cofradía cuyo trabajo de todo el año se hace visible especialmente en primavera, con la celebración de las Fiestas de la Verdura.

En la edición de 2025, el Grupo AN ha sido una de las entidades patrocinadoras de este evento, cuya repercusión y visibilidad aumenta cada año: miles de personas participan en las cerca de 300 actividades que, durante dos semanas, incluye el programa festivo, entre recorridos gastronómicos, concursos de recetas, jornadas técnicas, eventos culturales, conciertos, concursos infantiles y degustaciones, entre otras.

En el marco de las fiestas, el sábado 5 de abril, la carpa montada por la Orden del Volatín en el Paseo del Queiles de Tudela, acogió una degustación popular de Espárrago de Navarra aportado por el Grupo AN. Cerca de 400 personas disfrutaron del excepcional sabor de los primeros espárragos de esta campaña, en una jornada en la que se sortearon entre quienes asistieron varios lotes de espárrago fresco pelado en atmósfera protegida.

El evento, declarado como Fiestas de interés turístico regional de Navarra, tiene su origen en los años 80 del siglo pasado y una gran difusión nacional e internacional.



Unas 400 personas participaron en la degustación que se ofreció en la carpa ubicada en el Paseo del Queiles de Tudela



Raquel Sesma, directora de Frutas y Hortalizas en Fresco del Grupo AN, y José Luis Blanco, vocal de Hortícola del Consejo Rector, acudieron a la cita



Durante la degustación se sortearon varios lotes de espárrago fresco pelado en atmósfera protegida del Grupo AN



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.com
96 110 77 80

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos



AgroBank