



A

AGROALIMENTARIO

Diari
de Tarragona

23 de octubre de 2020

Un sector
estratégico
con el Port de
referente

Agroalimentario

Radiografía del sector

Facturación del sector por comarcas

BAIX CAMP

1.414.745 € 359 Empresas

BAIX EBRE

691.294 € 275 Empresas

Total facturación
3.689.392 €

Total Empresas
1.648

MONTSIÀ

460.861 € 225 Empresas

TARRAGONÈS

355.358 € 273 Empresas

ALT CAMP

208.006 € 95 Empresas

BAIX PENEDEÈS

190.347 € 116 Empresas

CONCA DE BARBERÀ

187.956 € 56 Empresas

TERRA ALTA

69.846 € 60 Empresas

PRIORAT

64.355 € 126 Empresas

RIBERA D'EBRE

46.619 € 63 Empresas



Un sector musculado con cerca de 1.700 empresas en el territorio

La industria agroalimentaria es uno de los principales motores de comarcas como el Baix Camp

N.R.
TARRAGONA

La pandemia de la Covid-19 ha supuesto importantes cambios. Y, sin lugar a dudas, uno de los principales lo hemos visto en la cesta de la compra. La ciudadanía salió en masa los primeros días haciendo acopio de productos básicos, como el papel higiénico. Sin embargo, a media que iban pasando las semanas, la gente empezó a reencontrarse con los fogones, dando cada vez más importancia a los productos naturales, saludables y de proximidad. El consumidor está cada vez más concienciado y los productos kilómetro 0 han dejado de ser la extravagancia de algunos, para convertirse en una oportunidad para una industria agroalimentaria que en las comarcas del sur de Catalunya luce músculo.

La base de datos SABI (Sistema de Análisis de Balances Ibéricos), pone de manifiesto que en la demarcación de Tarragona hay 1.648 empresas relacionadas con

la industria agroalimentaria con sede en alguno de los municipios del Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre. Unas compañías que, en su conjunto, facturaron 3.689 millones de euros, lo que las convierte en uno de los motores de referencia de la demarcación. Asimismo, sumando a ello la actividad en los centros de trabajo y las transacciones comerciales que llevan a cabo las empresas de este sector con sede social fuera de los límites territoriales de la demarcación, las cifras pueden ser todavía mayores.

Si nos fijamos en la ocupación que genera ese sector, puede verse como la cifra de afiliados a la Seguridad Social es de 15.109 personas, lo que representa prácticamente el 13% del peso total de la industria en Catalunya y un 5,3% del total de ocupados en la demarcación.

Si el Tarragonès es la comarca que lidera sin duda la industria química en el territorio, en el caso del sector agroalimentario este liderazgo corresponde al



Motor de empleo

Al menos 15.109 personas trabajan en actividades relacionadas con el sector agroalimentario en la demarcación de Tarragona

Baix Camp. Esta sola comarca concentra prácticamente el 40% del volumen de negocio de este sector. La facturación de las 359 compañías relacionadas con este sector supera los 1.414 millones de euros, lo que constituye uno de los principales motores de la comarca.

La explicación la encontramos en el peso que tradicionalmente ha tenido el sector de los frutos secos en la comarca, una actividad que poco a poco se convirtió en polo de atracción de nuevas actividades y que continuamente ha evolucionado gracias a la existencia de centros de investigación de primer orden como son el EURECAT y el IRTA.

Terres de l'Ebre

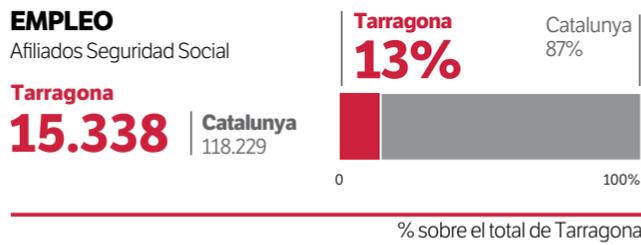
Junto con los frutos secos, otro de los productos estrella del territorio es el aceite y este, junto con los cítricos, hacen que el Baix Ebre sea la segunda comarca del territorio con más peso dentro de este sector. Los datos revelan que la cifra de empresas es de 275,

que en su conjunto registraron una facturación de casi 700 euros, lo que representa el 18,7% del peso total en la provincia.

Las estadísticas de SABI también permiten ver como la comarca del Priorat, ocupa una posición avanzada en cuanto a cifra de empresas (126). En cambio, la facturación es más baja (64 millones de euros) ya que principalmente estamos hablando de bodegas con una pequeña producción y un reconocido prestigio internacional. Precisamente, este ha sido uno de las principales fortalezas del sector: la creación de un amplio tejido con pequeñas y medianas empresas que se ha diversificado en el territorio y que se ha ido transformando acorde con las necesidades del momento. La mayoría de estas han ido creciendo a medida que han dado el paso de la internacionalización. Sin embargo, este sigue siendo uno de los retos para muchos de estos negocios y, junto con la venta de proximidad, son la clave para garantizar un futuro prospero.

Radiografía del sector

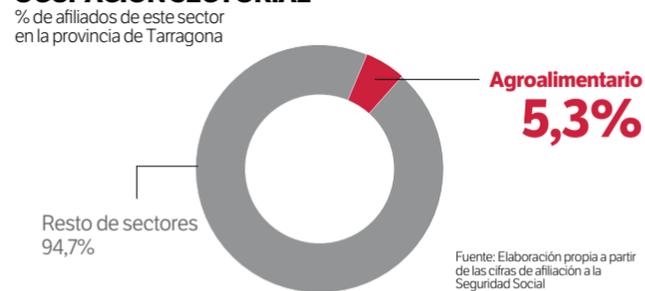
Las cifras



EVOLUCIÓN DE LA OCUPACIÓN SECTORIAL



OCUPACIÓN SECTORIAL



Facturación del sector por segmentos de actividad

Actividades al por mayor



Industria de la alimentación



Agricultura, ganadería



Fabricación de bebidas



Actividades al por menor



Pesca y acuicultura



Actividades veterinarias



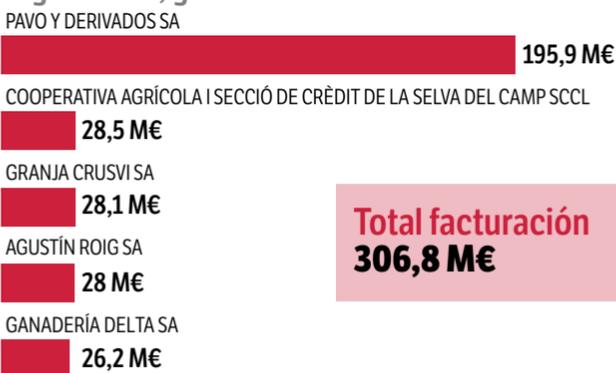
Silvicultura y explotación forestal



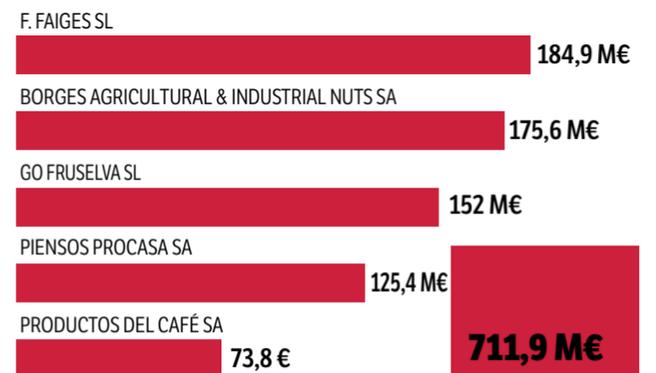
El Top 5 Las empresas líderes por segmentos de actividad

Ranking de las sociedades con sede en la demarcación clasificadas por área y volumen de negocio

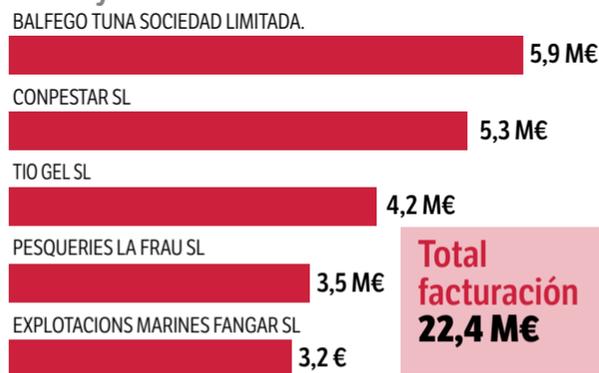
Agricultura, ganadería



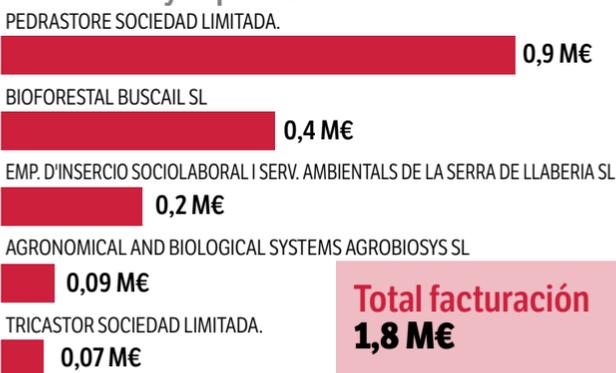
Industria de la alimentación



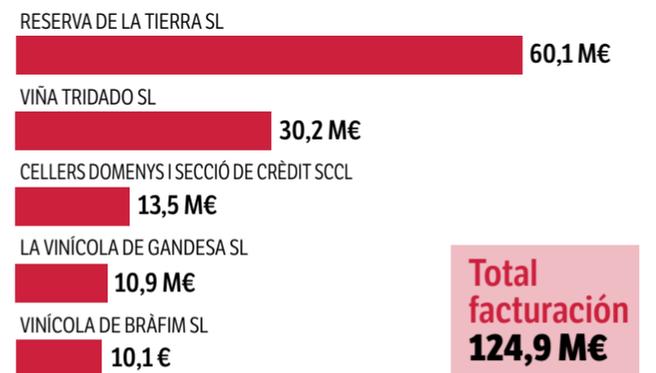
Pesca y acuicultura



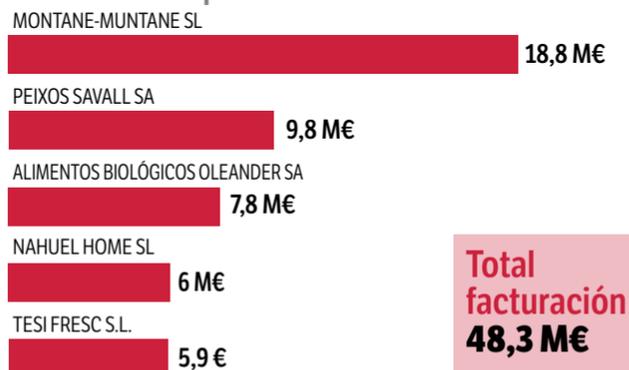
Silvicultura y explotación forestal



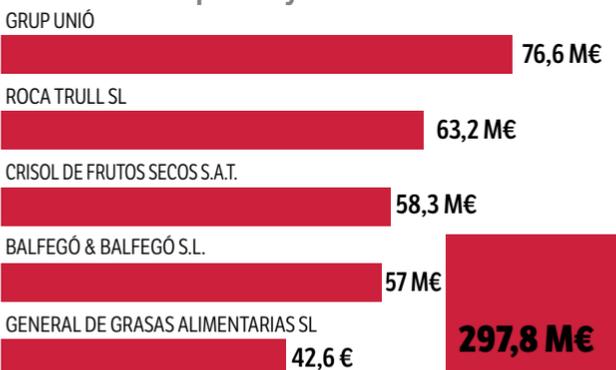
Fabricación de bebidas



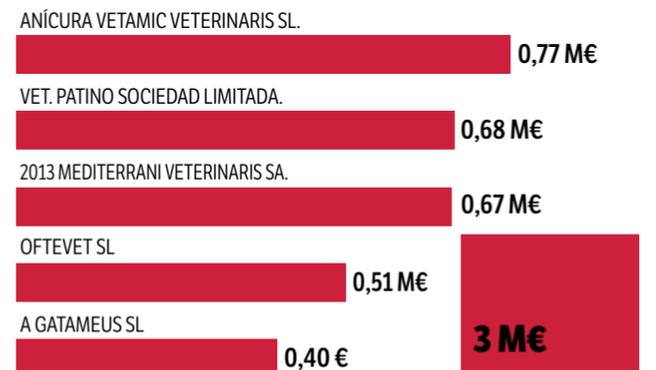
Actividades al por menor



Actividades al por mayor



Actividades veterinarias



Agroalimentario



Viñedos en unas fincas de Corbera d'Ebre, en la Terra Alta. FOTO: JOAN REVILLAS

Los grandes tesoros de nuestro pequeño trozo de mapa

Las denominaciones de origen garantizan la procedencia geográfica y la calidad del producto

La riqueza que se bebe
El entorno geográfico y climatológico del territorio marcan parte de la calidad



CARLA POMEROL
TARRAGONA

Gent del Camp, gent del llamp. Se trata de una expresión que se refiere a los habitantes del Camp de Tarragona, los cuales son considerados –tradicionalmente– gente emprendedora y de soluciones rápidas. Quizás esto podría explicar que es un territorio rico y fuerte en muchos aspectos. Prueba de ello sería el gran número de productos que han recibido distintivos de calidad. Una de las denominaciones de origen más reconocidas es la de los vinos, una de las grandes riquezas de la provincia. Pero también encontramos otros distintivos importantes, como la Avel·lana de Reus, el Oli de Siurana, el Calçot de Valls, las Patates de Prades o el Arròs del Delta de l'Ebre.

Las denominaciones de origen garantizan el origen geográfico, y también la calidad de un producto, elaborado a partir de unas determinadas técnicas.

El profesor titular del Departamento de Economía de la Universitat Rovira i Virgili (URV), Miquel Àngel Bové Sans, explica que «las DOP se crearon para romper de una vez por todas con la falta de información del consumidor, quienes no eran capaces de distinguir entre las cualidades del produc-

«Las DOP se crearon para romper con la falta de información del consumidor»

to». Según Bové, «si no señalamos y diferenciamos estas cualidades, el mercado siempre acaba imponiendo el producto más barato. Y en el caso de los productos agroalimentarios, acaban no siendo viables económicamente y, por lo tanto, desaparecen a largo plazo».

Los organismos encargados de etiquetar estos productos son los Consells Reguladors. «Certifican la cualidad y el origen geográfico, con el único fin de dar la información necesaria a los posibles compradores y que ellos decidan si están dispuestos a pagar un precio más alto para un mejor producto», añade Bové.

La joya de la corona

Los vinos son la joya de la corona para el territorio. Una de las fortalezas que más nos identifican. En la demarcación conviven ocho denominaciones de origen: DO Penedès, Conca de Barberà, Tarragona, Montsant, Terra Alta, Catalunya y Cava, además de la DOQ Priorat. El Institut Català de la Vinya i del Vi, adscrito al Departamento d'Agricultura, destaca en su web que «la DO garantiza que el vino está elaborado a partir de prácticas vitícolas, enológicas y de envejecimiento previamente».

El Calçot de Valls, el orgullo del territorio

La pandemia partió por la mitad la temporada. Hay alternativas a la 'calçotada'

CARLA POMEROL
TARRAGONA

Uno de los productos que más nos enorgullece como ciudadanos del Camp de Tarragona es el Calçot de Valls. De hecho, cuenta con un distintivo de calidad, establecido por la Unión Europea, conocido como Indicación Geográfica Protegida (IGP). La pandemia ya partió por la mitad la temporada del calçot del año pasado. En plena época de *calçotadas*, el gobierno central decretaba el estado de alarma. A finales de agosto, algunos payeses ya cultivaron el producto, que se empieza tradicionalmente a consumir a finales de noviembre.

«Parecía que salíamos del agujero y que los productores empezaban a animarse», explica Francesc Amill, presidente de la IGP Calçot de Valls, quien añade que «desde el Consell Regulador trabajaremos para que se consuma calçots en casa, como alternativa a las calçotadas». Y es que, si las restricciones sanitarias siguen como hasta ahora, la celebración de actos sociales será casi imposible. Desde la IGP aseguran que la idea

es mejorar la promoción y la difusión del calçot a través de las redes sociales, como por ejemplo, dando recetas con este manjar como elemento protagonista.

Según Amill, las pérdidas del sector durante el año pasado fueron de entre el 25 y el 30%. «Es una pena, porque el pasado año habíamos conseguido niveles de consumo de antes de la crisis. La progresión era tan buena que es-

La IGP apareció como respuesta a la demanda de los payeses del Camp de Tarragona

taba previsto llegar a cantidades récord», asegura Amill. Desde el Consell Regulador de la IGP Calçot de Valls solo piden que el cierre no sea total para poder dar salida al producto.

Distintivo de calidad

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Calçot de Valls apareció, como respuesta a la demanda de los payeses del Camp de Tarrago-



Los calçots de Valls se reconocen porque están atados con un hilo azul. FOTO: DT

na, para conseguir un reconocimiento adecuado a la calidad.

Los calçots protegidos por la IGP se reconocen porque están atados con un hilo azul del cual cuelga una etiqueta numerada con el nombre del productor. El área de producción está constituida por los terrenos ubicados en el Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès y el Baix Penedès. Las prácticas de cultivo son las tradicionales, que tienden a conseguir la mejor calidad del producto. Solo pueden acogerse a la IGP, los calçots que cumplen con los requisitos de la legislación vigente. Para que el calçot sea considerado IGP debe estar entero, sano y no debe tener humedades exteriores anormales, olores ni sabores extraños.

Y además El fruto seco más preciado y el oro líquido de Siurana

La avellana y el aceite son otras de las fortalezas agroalimentarias de nuestro territorio. Cuentan también con un distintivo de calidad, conocido por todos los rincones del mundo.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Avellana de Reus protege las variedades negreta, paueteta, gironella, morella y culplana, tradicionalmente cultivadas en una amplia zona de las comarcas tarraco-

nenses del Alt Camp, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Priorat, el Tarragonès y la Terra Alta. La Avellana de Reus es un fruto seco de cualidades gastronómicas excepcionales.

Por otro lado, la DOP Siurana sólo certifica los mejores aceites de oliva virgen extra del territorio. Es el resultado de un proceso de elaboración, extraído de las aceitunas por medios exclusivamente mecánicos o físicos, en condiciones que no alteren su calidad, que mantiene unas propiedades excepcionales, tanto organolépticas como para la salud.



TRANSPORTS CISTERNA
MADDEL
www.maddel.biz

Pol. Ind. Agro-Reus
C/ Marçà, 14 · REUS
Tel. 977 321 707
Fax 977 328 593



Agroalimentario



El año pasado, el Port superó las 6 millones de toneladas en tráficos de productos agroalimentarios, lo que suponía un 4,5% más que el año 2018. FOTO: CEDIDA

Tarragona, líder en tráfico de productos agroalimentarios

El Port ha movido cerca de 2,5 millones de toneladas en los primeros ocho meses del año

CARLA POMEROL
TARRAGONA

El Port de Tarragona mantiene un indiscutible liderazgo en el movimiento de productos agroalimentarios, tanto en España como en el Mediterráneo, contribuyendo a esta actividad económica los servicios, la alta productividad y las infraestructuras especializadas que presentan las instalaciones. Para hacernos una idea, el año pasado, el Port superó las 6 millones de toneladas en tráficos de productos agroalimentarios, lo que suponía un 4,5% de aumento respecto a 2018.

Este liderazgo lleva años trabajándose y tiene como puntos fuertes los siguientes aspectos: la proximidad, la productividad, el precio, la experiencia, la calidad y, por último, la especialización. Elementos claves para un tráfico que ha posicionado al Port de Tarragona como puerto líder en movimientos de productos agroalimentarios. Según el responsable Comercial i de Desenvolupament de Negoci del Port de Tarragona, Pedro Bernal, este liderazgo también se traduce en la participación de la institución en las aso-

ciaciones empresariales, «o en nuestra promoción de foros especializados como el Agrifood Virtual Meeting, celebrado el pasado 30 de septiembre».

Volviendo a la actualidad, la previsión para este año es relativamente buena. Durante los primeros ocho meses de este 2020, el Port ha movido casi dos millones y medio de toneladas en productos agroalimentarios. Con una cierta tendencia al alza en las últimas semanas, es lógico pensar que los datos acumulados a final de año pueden acercarse a los de años anteriores. Además, el Port cuenta con 126 escalas de productos agroalimentarios entre enero y agosto de este año.

A pesar de todo, a finales de agosto, el Port recibió en una sola semana 214.474 toneladas de productos agroalimentarios en sus instalaciones. Las operativas de gran complejidad por la gran cantidad de producto descargado se han llevado a cabo, principalmente, en los muelles de Aragón y de Castilla, localizaciones donde el transporte de mercancías, tanto por ferrocarril como en otros medios terrestres, es muy ágil.

126

son las escalas de productos agroalimentarios con las que ha contado el Port, entre enero y agosto de este año

6

millones de toneladas de producto agroalimentario y ganadero es lo que registró el Port en el 2019

Se trata solo de un ejemplo de la alta preparación del Port para hacer frente a los retos que pueda plantearle el sector y, en estos momentos, también a los cambios derivados de la crisis sanitaria. Según el responsable Comercial i de Desenvolupament de Negoci del Port de Tarragona, Pedro Bernal, «el Port y sus terminales tienen una elevada capacidad de respuesta ante los retos que plantea el sector, que afectan, sobre todo, a su logística, pero también para reforzar su potencia económica a nivel internacional». Bernal añade que «en este sentido, el Port es capaz de aglutinar una buena parte de las necesidades operativas del sector, para lo cual ha establecido mecanismos de intercambio de información que permiten mejorar nuestra oferta de servicios adaptándola a nuestras necesidades».

Ucrania, la más conectada

El Port de Tarragona recibe productos agroalimentarios de los principales países productores, tanto europeos como del resto del mundo. El país con más escalas que conecta con el Port de Tarragona es Ucrania, donde durante los primeros ocho meses del año

se han movido más de un millón de toneladas, mientras que el segundo país con más movimientos es el Brasil, con casi medio millón de toneladas movidas en el mismo período del año.

La distribución de estos productos suministra un *hinterland* –zona de influencia terrestre del puerto– muy importante, que incluye toda Catalunya, Aragón y gran parte de Navarra y del este de Castilla, localizaciones donde se fabrica más del 40% del total de producción de piensos del estado. Los productos se importan a través del Port de Tarragona y, desde aquí, se transportan a las zonas de fabricación para la alimentación animal a Lleida, Zaragoza, Girona y, en menor escala, Huesca.

Cereales y harinas

Históricamente, el Port de Tarragona lidera a nivel estatal los movimientos de cereales y harinas, además de los piensos y forrajes.

El Port de Tarragona lidera a nivel estatal los movimientos de cereales y harinas

El tráfico de productos agroalimentarios ha crecido desde el año 2015 un 25,22%, siendo el año 2019 el año récord en el movimiento de este tipo de producto. Este incremento progresivo se ha dado principalmente gracias al aumento del tráfico de cereales y sus harinas con un 46,78% en los últimos cinco años.

El otro producto destacado dentro de los productos agroalimentarios son los piensos y forraje, destinado al consumo animal. Este tráfico ha sido el más estable en

los últimos años, alrededor siempre del 40% del total de los productos agroalimentarios movidos en el Port.

El tráfico de frutas, hortalizas y legumbres es el tercer tráfico en orden de importancia en el ámbito de los agroalimentarios. También se trata de un tráfico muy estable a lo largo de los años y con una clara tendencia al alza.

¿Cómo afectará la Covid-19?

La llegada de la Covid-19 tiene afectaciones a todos los niveles. ¿Y en el tráfico de productos agroalimentarios, cómo perjudica? El responsable, Pedro Bernal, asegura que «se verá afectado como el resto de tráfico, pero probablemente en menos proporción, ya que se trata de un conjunto de productos básicos para nuestra economía y de los cuales es más difícil prescindir porque tienen una estrecha relación con la alimentación». La buena cosecha de cereales a nivel del Estado tiene más incidencia, dado que a través del Port se complementan las necesidades del mercado español con importación de cereales. «Pese a estas dos afectaciones, las cifras de este año demuestran que es un tráfico muy consolidado y de una gran solidez para el Port de Tarragona», añade.



Un tren cagado en el Moll d'Aragó del Port de Taragona. FOTO: CEDIDA

Empreses

També fa una aposta per incrementar els seus centres de recepció de fruita seca i modernitzar els ja existents, dispersos pel territori per facilitar als productors el lliurament de les seves collites

Grup Unió reforça les inversions en el territori

Està enllestint la construcció del seu nou celler a la localitat dels Guiamets. El projecte suposa una inversió propera als 2 milions d'euros i les noves instal·lacions inclouen una nova sala de cria, sala de dipòsits, línia d'embotellat, magatzem i sala de tast

Grup Unió aposta per encarar el moment de crisi actual com una oportunitat i emfatitzar encara més el seu compromís amb la sostenibilitat, el territori i els productes de qualitat. Justament amb aquest objectiu, el de millorar constantment la qualitat dels seus productes, el grup cooperatiu està duent a terme diverses inversions.

D'una banda, Unió està enllestint la construcció del seu nou celler a la localitat dels Guiamets. El projecte suposa una inversió propera als 2 milions d'euros. Les noves instal·lacions inclouen una nova sala de cria, sala de dipòsits, línia d'embotellat, magatzem i sala de tast. El nou celler permetrà a Cellers Unió ampliar la capacitat

de producció de vi DO Montsant i seguir millorant la qualitat dels seus productes. A mitjà termini, l'entitat també preveu la construcció d'un nou celler per als vins DOQ Priorat. Unió ja ha adquirit els terrenys a la localitat de Poboleda i està enllestint-ne el projecte.

D'altra banda, el Grup Unió també fa una clara aposta per incrementar els seus centres de recepció de fruita seca i modernitzar els ja existents. Aquests centres estan dispersos pel territori amb l'objectiu de facilitar als productors el lliurament de les seves collites en centres de recollida propers. A més dels fruits secs, s'estan enllestint centres de recepció d'olives a Botarell, Horta de Sant Joan i els



Grup Unió està ampliant i millorant les seves instal·lacions. FOTO: CEDIDA

Guiamets. Finalment, Unió ha ampliat les seves instal·lacions de transformació de fruita seca a Reus amb 3.000 m2 addicionals. Aquest espai servirà per a l'elaboració de nous productes i l'envasat de cremes i petits formats. Grup Unió és un grup cooperatiu fundat l'any 1942. Amb seu a

Reus, Unió és la cooperativa líder d'Espanya en matèria de fruits secs i una entitat referent en l'elaboració d'olis d'oliva verge extra DOP Siurana, DOP Les Garrigues i DOP T.Alta, i vins DOQ Priorat, DO Montsant, DO Terra Alta, DO Tarragona i DO Catalunya.

Agroalimentario

Josep Maria Cruset Presidente del Port de Tarragona

«ESTAMOS ESTUDIANDO UN PUERTO SECO EN LA ZONA DE ARAGÓN»

Entrevista

El Port de Tarragona busca ganar eficiencia en el tráfico agroalimentario para incrementar la capacidad



El presidente del Port de Tarragona, Josep Maria Cruset. FOTO: DT

NÚRIA RIU
TARRAGONA

Josep Maria Cruset (Riudoms, 1975) es presidente del Port de Tarragona desde el 23 de noviembre de 2018. Licenciado en Ingeniería Química por la Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química de la URV, posteriormente cursó un MBA, en la misma universidad. Cruset habla del papel del enclave tarracense como *hub* agroalimentario en el Mediterráneo.

Los puertos son uno de los primeros termómetros de la economía. ¿Cuál es la situación actual?

Estamos en el escenario que habíamos previsto a inicios de esta situación, en el que podíamos irnos a una reducción del tráfico general del 25%.

¿Se confirman las previsiones?

Sí, básicamente porque ya sabíamos que habría una reducción del 5-6%, a causa del descenso en el tráfico de carbón, y después viendo la afectación en el contexto de la Covid contábamos con este 20% adicional. Y estamos sobre estas cifras.

¿Constatan una recuperación?

Lo positivo es que en los últimos meses hemos visto un cambio de tendencia. Desde marzo a junio veíamos como cada mes había una reducción respecto al mes anterior. En cambio, en agosto ya hubo un incremento importante respecto a julio y en septiembre aún más. Ahora estamos en un tráfico de 2,5 millones de toneladas, que ya es un movimiento de los habituales en un mes.

Aún es temprano para hacer un balance de fin de año, pero ¿esperan cerrar con estos números?

Sí, por mucho que el cambio de tendencia se haya producido en la parte final del año, no puede compensar los primeros siete u ocho meses, que entre el Gloria y la llegada de la Covid fueron inferiores.

Sectores como el petroquímico y el agroalimentario son estratégicos para el Port de Tarragona. ¿Cómo se están comportando?

La situación es ligeramente diferente. El que tiene más incidencia de la pandemia es el petroquímico, ya que la llegada de crudo se frenó con toda la reducción de movilidad de camiones y aviones durante el estado de alarma. Esto obligó a parar la refinería durante veinte días. Por tanto, aquí hay una reducción lógica del tráfico de crudo. También es verdad que veníamos de un año que fue el mejor de la historia, por lo que hemos pasado de mover 7,5 millones de toneladas a cinco. En cuanto al resto de productos petrolíferos, junto con los químicos y los adobes, estamos en la misma buena línea.

¿Y en cuanto al agroalimentario?

Estamos en la proporción de esta reducción del 25%. En este caso no tiene nada que ver con la Covid, ya que cuando hay un año muy bueno a nivel de cosecha de cereales a nivel nacional, como es lógico, se reduce este tráfico.

Más producción, por tanto, menos demanda exterior.

Siempre digo que esto es positivo, porque significa que el sector de la agricultura ha tenido un buen año y, como somos complementarios a la agricultura de kilómetro 0, los años en los que hay buena cosecha se evidencia con menos importaciones de cereales. A pesar de ello, creo que a finales de año tendremos buenas cifras.

En agroalimentario ocupan el primer puesto como 'hub' portuario. ¿Puede crecerse más en el sector?

Sí, básicamente porque nuestro *hinterland*, que coge Catalunya y Aragón, es una zona con una clara expansión en todo lo que hace referencia a los animales vivos. Una mayor cantidad de granjas en Aragón implica un mayor tráfico de cereales para el Port de Tarragona. Por otro lado, hay contextos internacionales que lo favorecen. Cuando China tiene un problema de sanidad animal y, por tanto, no está produciendo carne de cerdo y tiene que importarla o que Alemania haya perdido competitividad, hace que la producción de aquí sea muy demandada.

Recientemente se ponía en marcha un nuevo sistema de distribución para la entrega de mercancías. ¿El objetivo es ganar eficiencia?

Aquí hay una realidad que es que el espacio del puerto dedicado a agroalimentarios es el que es. Si queremos mover más tráfico, lo que estamos haciendo es aprovechar mejor estas instalaciones. Y esto explica el desmantelamiento de la antigua planta de cemento, lo que nos permitirá disponer de casi 20.000 metros cuadrados de naves adicionales. Después está este sistema de entrega de agroalimentarios, para que sea más rápida la rotación de productos dentro del puerto o la salida con el tren, que hace que seamos más competitivos y podamos sacar más rápido los productos de forma eficiente.

¿Qué más se está haciendo?

Estamos estudiando algunas opciones, como es la de un puerto seco en la zona de Aragón. Todas estas acciones persiguen el objetivo de ganar eficiencia y, por tanto, ganar volumen. Por otro lado, desde el departamento comercial se está haciendo un importante trabajo para encontrar nichos de producto, dentro de los agroalimentarios, que no son muy presentes en el puerto y en cambio tienen un largo recorrido.

¿Por ejemplo?

Para hacer pienso necesitas una composición de productos agroalimentarios y una de las cosas que se necesita son las proteínas, como la soja. Tradicionalmente era un tráfico muy bajo y, en cambio, estamos empezando a mover harina de soja, que tiene una gran demanda, y gracias a poder salir con el ferrocarril esto nos abre nuevos nichos de mercado.

¿La idea es que el producto esté cuanto menos mejor en el puerto, para ser más eficientes y ganar capacidad?

Es así. Por ejemplo, si eres una empresa que se gana la vida con los congelados, aumentar el tamaño del congelador no te garantiza que te ganes mejor la vida. Lo que te interesa es que el producto esté en el congelador el mínimo de tiempo posible y que haya mucha rotación. Ampliar instalaciones no siempre significa que vaya bien para la competitividad, por eso, en el Port apostamos por el sistema de entregas, el ferrocarril y por tener un puerto seco, que sea una punta de lanza en el interior del *hinterland*.

Puede dar más detalles sobre el puerto seco de Aragón.

Hicimos un estudio completo sobre a dónde había más demanda de cereales en Catalunya y Aragón y lo sobrepusimos con el mapa de la red ferroviaria existente y con los puntos en los que pudiera hacerse descarga de cereales en esta red. Esto nos dio un orden de prioridades en las que era interesante invertir, participando en las descargas de cereales que se hicieran. Estamos acabando de pasar la auditoría previa para poder participar en el accionariado de este puerto seco. Esto genera sinergias entre esta cabecera de entrega de Aragón y el Port de Tarragona, lo que nos interesa, ya que nos permite consolidar estos tráfi-

¿Cuál sería la participación del puerto?

Comprando una parte del accionariado y esto nos permitiría tener voz en el consejo de administración de

esta terminal intermodal en la parte de agroalimentarios.

¿Esto explica la apuesta por el ferrocarril que permitió que hace unos días saliera un tren hacia Monzón?

Sí. Es que es el futuro. Lleida sería el primer lugar que es suficientemente lejos para que económicamente sea más rentable el transporte de mercancías por ferrocarril. Aproximadamente estamos hablando de un radio de 100 ó 120 kilómetros, a partir de que los costes del ferrocarril son más interesantes que la carretera y esto tiene una incidencia no tan solo económica sino también medioambiental. Hace un año los concesionarios no consideraban el ferrocarril viable y ahora los hay que ya cargan directamente e incluso se ha hecho el desdoblamiento de vías para hacer más fácil la operativa.

¿La idea es que a corto o medio plazo todos estos tráfi-

Sí, sí. Todo lo que pueda ir en tren mucho mejor.

2020 es un año con importantes inversiones para el puerto. ¿Todos estos proyectos seguirán adelante?

Sí. Básicamente porque la peculiaridad del sistema portuario es que trabajamos con recursos propios, por tanto, no dependemos de transferencias de otras administraciones o de los tributos de los ciudadanos. Esto en tiempos de crisis, es muy importante. Y, por tanto, nos permite mantener el calendario de inversiones de 30 millones de euros para este 2020. Esta semana cerrábamos con Puertos del Estado el plan de inversiones hasta 2024, con una inversión pública por valor de 150 millones. Esto nos permite prepararnos para que cuando la economía vuelva a reactivarse estar en las mejores condiciones de salida.

¿Habrá cambio de prioridades o seguirá todo según lo previsto?

Lo que hacemos es que aquellos gastos más superfluos y que podrían ser más innecesarios no son



«En este caso podemos decir que el calendario se está cumpliendo y en marzo o abril la ZAL podría estar en obras»

«Cuando escuchas a gente que tiene una visión global, los inversores siguen disponiendo de liquidez. En el mercado hay dinero para invertir»

«El potencial de estos cuatro años de inversiones responde a la voluntad de potenciar un tráfico que tiene un amplio recorrido y que nos permitiría recuperar posiciones»

tan prioritarios. Pero estamos hablando del gasto corriente, en cuanto al calendario de inversiones este no se ve alterado por la crisis.

Hace unos días se daba a conocer que el Punto de Inspección Fronterizo (PIF) ampliaba sus instalaciones. ¿Ahora falta poder ampliar los horarios?

Es una cuestión que no está resuelta y seguimos reivindicando. Aquí intervienen dos o tres ministerios, ya que compete a Agricultura, Sanidad y Administraciones periféricas, cada uno con sus dinámicas. En este sentido, lo que estamos haciendo es participar en un grupo de trabajo con Puertos del Estado, para encontrar una solución global, porque necesitaríamos más horario del que tenemos, para poder operar más horas.

En cambio, si que se han mejorado las instalaciones.

Exacto. Se ha hecho una inversión de unos 80.000 euros para mejorar las cámaras y se ha habilitado una de nueva para poder atender correctamente las instalaciones.

El Moll de Balears ya está en marcha y el siguiente gran reto para este año es la ZAL. ¿En qué fase está?

Cuando de puertas para adentro hablamos de la ZAL siempre diferenciamos dos partes. Una que es la más urbanizadora y de estructura, que en este caso estamos ultimando los proyectos de urbanización y preparando los pliegos de transcripciones técnicas para la licitación. En este caso podemos decir que el calendario que se está cumpliendo es que en marzo o abril podríamos estar en obras. Aquí, para ser más eficientes, lo que hemos hecho es que cada proyecto avance de forma independiente. No es lo mismo aquellas zonas que necesitan expropiaciones y, por tanto va más lento porque necesitan un periodo adicional, que los viales y los accesos, que están en terrenos de la Autoritat Portuària y, por tanto, no dependemos de nadie. Esto nos permite ser más

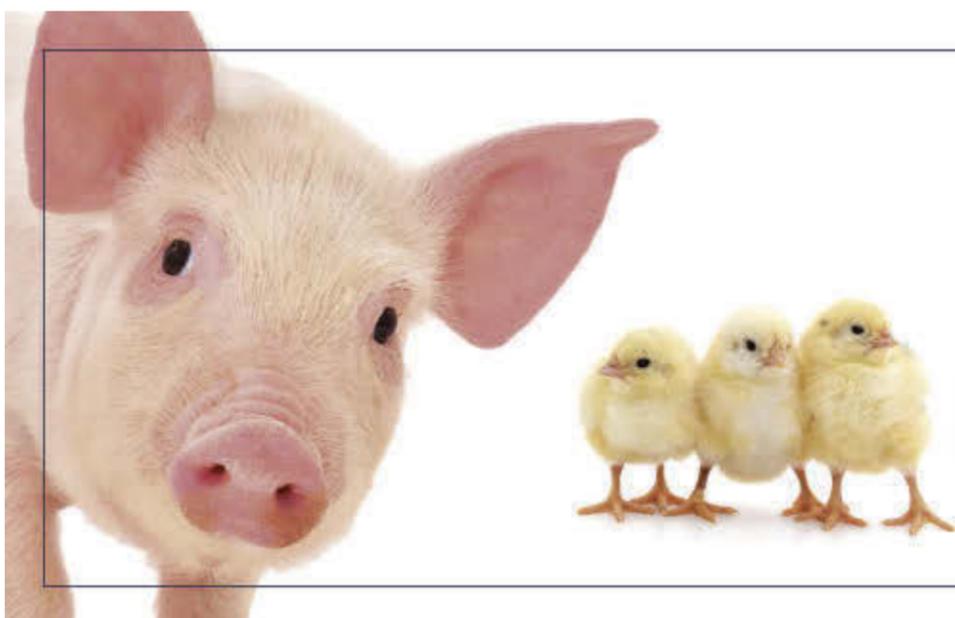
ágiles. La otra parte que antes comentava es la comercialización.

¿La atracción de operadores puede verse afectada por la coyuntura económica?

En estos momentos, lo único que se ve afectado es que antes nos veíamos presencialmente y ahora lo hacemos por videoconferencia. Pero a la práctica, creo que una evidencia que cuando escuchas a gente que tiene una visión global, los inversores siguen disponiendo de liquidez. En el mercado hay dinero para invertir, por tanto estamos mandando documentación que se nos pide desde diferentes ámbitos y cuando Acció hace cualquier iniciativa de comercialización del territorio catalán estamos ahí. La percepción y la constatación es que esto se mantiene vivo.

El Port de Tarragona había ocupado el cuarto puesto en los rankings estatales y ahora está en el séptimo lugar. ¿Se ha perdido competitividad?

Aquí se ha producido una evolución en el sistema en general, en el que la carga de contenedores ha cogido un papel diferente y, de hecho, en estas posiciones del cinco al siete la diferencia es mínima. Coincidimos en que somos puertos con refinerías en nuestro entorno y, en función de las paradas, nos vamos alternando la posición. A pesar de ello, cuando hablamos de la ZAL, el puerto seco o la terminal intermodal de la Boella, forma parte de una estrategia global que lo que pretende es entrar en un sector en el que el Port de Tarragona tiene recorrido, como es el de la carga en contenedores. Estamos en una cifra de 50.000 contenedores al año, una cifra que podría ser de 400.000 o incluso de un millón de contenedores al año. Aquí va orientada toda la estrategia. Individualmente cada uno de los proyectos tiene mucho interés, pero el potencial de estos cuatro años de inversiones responde a la voluntad de potenciar un tráfico que tiene un amplio recorrido y que nos permitiría recuperar posiciones.



 **andrés pintaluba**

Comprometidos con la alimentación de futuras generaciones

www.pintaluba.com · Reus

Agroalimentario



El 30 de septiembre se celebró Agrifood Virtual Meeting, un encuentro online entre empresas y expertos del sector. FOTO: CEDIDA

Agrifood, los retos y claves del sector de la mano de expertos internacionales

El congreso que sitúa el Port de Tarragona como referente en los agroalimentarios se ha adaptado virtualmente, a la espera de poder celebrar la tercera edición en mayo de 2021

M. PLANA
TARRAGONA

El Port de Tarragona se ha posicionado como líder en descargas de productos agroalimentarios y muestra de ello es Agrifood International Congress. Se trata de un punto de encuentro bianual entre las principales empresas que integran el sector agroalimentario, organizado por el Port de Tarragona y en el que la infraestructura tarraconense se sitúa en el epicentro internacional, con debates y ponencias sobre los retos y claves del sector.

Tras dos exitosas ediciones, este 2020 el congreso se ha tenido que adaptar a la pandemia de la Covid-19. En este sentido, la tercera edición de Agrifood International Congress se ha trasladado al 6 y 7 de mayo de 2021. A pesar de ello, se apostó también por celebrar el 30 de septiembre un encuentro online: Agrifood Virtual Meeting

2020, con más de 220 personas inscritas que pudieron seguir las ponencias –con un marcado acento internacional– a través de la incorporación de traducción simultánea. Intervenciones que sirvieron para abordar la situación del sector ante la pandemia de la Covid-19 y los retos de futuro.

El presidente del Port de Tarragona, Josep M. Cruset, fue el encargado de inaugurar el acto, reivindicando el liderazgo de la infraestructura tarraconense y la estrategia con el sector: «Tarragona es un puerto participativo, abierto a todo el sector y con canales de comunicación activos con los distintos sectores». Por su parte, la directora Comercial y Desarrollo de Negocio del Port de Tarragona, Genoveva Climent, explicó la entrada en funcionamiento del nuevo sistema de entregas de agroalimentarios (SEA). Un sistema que quiere facilitar al comprador y al transportista la

Las preguntas

Ante el actual contexto de crisis, ¿cuál es el clima de opinión del sector? Esto es lo que quiso saber el Port de Tarragona antes de zanjar el Agrifood Virtual Meeting 2020, celebrado el pasado 30 de septiembre de forma virtual. El presidente de la autoridad portuaria, Josep M. Cruset, lanzó dos encuestas en tiempo real para que todos los participantes en la ponencia participaran.

● ¿Cuánto tiempo cree que afectará la Covid-19 a su actividad empresarial?

La mayoría de los ponentes votaron por una afectación de

dos años, mientras que solo un 11% creyó que la afectación sería de únicamente de seis meses.

● ¿Cuál será la evolución de la producción de carne en los próximos años?

En este caso, un 75% cree que se mantendrá o aumentará, mientras que un 25% opina que la producción bajará.

Con estas dos cuestiones se cerró Agrifood Virtual Meeting, a la espera de poder celebrar la tercera edición de Agrifood los días 6 y 7 de mayo de 2021 y de forma presencial.

recogida de mercancías de las terminales de agroalimentarios a través de un servicio digital y gratuito que permite que la entrega de mercancías sea más rápida, eficiente y económica.

Los efectos de la Covid-19 en el sector agroalimentario marcaron buena parte del debate: la pandemia ha cambiado los hábitos de consumo y los precios de los agroalimentarios han caído por el impacto de la crisis en algunos países productores por la devaluación de la moneda. Así analizó la situación económica global el Executive Director & Senior Economist de CME Group, Erick Norland durante la mesa redonda. A pesar de este escenario de dificultades, Sebastià Arnau, responsable de Cegeco, señaló que «se ha superado un momento muy complicado» y que es necesario «convertir los problemas en posibilidades y transformar las ventajas en virtudes». También en esta línea, Pedro Cordero, General Manager de Nanta, consideró que el sector «ha reaccionado muy bien» ante la Covid-19 aunque «muchos paradigmas han caído y la relación con los clientes ha cambiado».

Lo que quedó claro es que esta crisis es completamente distinta a

Los empresarios coinciden en afirmar que el sector se ha adaptado a la actual situación

las vividas hasta el momento. Así lo subrayó el responsable de Coren, José Luís Rey, quien confía plenamente en un sector «necesario» como es el agroalimentario y espera «continuar superando los problemas como hasta el momento». También a raíz de la Covid-19, hay expertos que prevén una bajada en el consumo de proteínas, según señaló Nan-Dirk Mulder, Senior Global Specialist Animal Protein de RaboBank. El especialista holandés analizó la evolución de la industria cárnica en los próximos años y vaticinó una recuperación a cinco años.

En Agrifood Virtual Meeting 2020 también intervino Emily French, Managing Director de Consili Agra, que analizó los mercados internacionales de cereales y la influencia que tendrán en los precios las cosechas en los países de mayor producción. Por su parte, David Salrá, Marketing & Commercial Manager Cefetra, destacó el liderazgo de España en el mercado agroalimentario mundial y analizó los factores económicos, políticos, tecnológicos y sociales internos y externos que influirán en el comportamiento del mercado local de cereales.

Tras Agrifood Virtual Meeting 2020, ahora el sector espera la tercera edición de Agrifood International Congress, previsto para los días 6 y 7 de mayo de 2021.



El futuro no es lo que sueñas, sino lo que haces realidad.

En BASF celebramos el 5.º aniversario del nacimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. Una iniciativa global con la que nos hemos comprometido desde su inicio para cumplir retos que nos hacen avanzar hacia un mundo más sostenible en 2030.

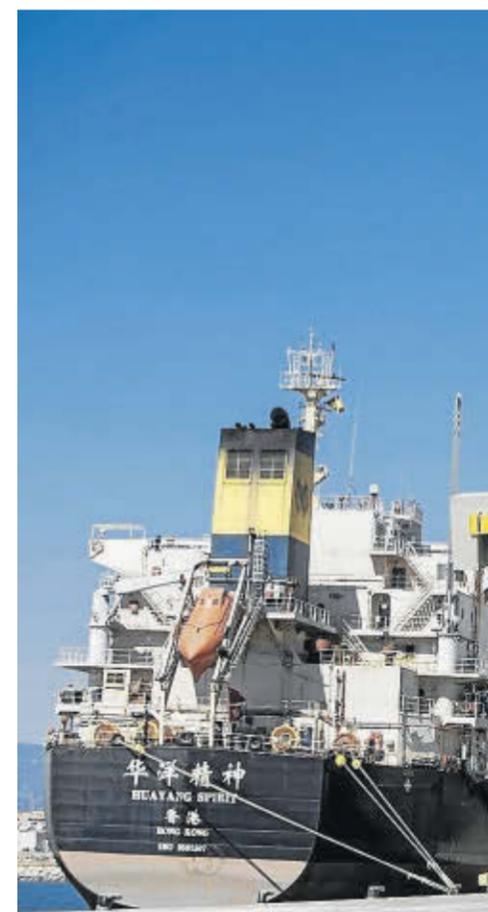
Durante este año, además de trabajar para cumplir estos objetivos, hemos aportado soluciones que están ayudando a mejorar la calidad de vida y proteger la salud de las personas. ¡Juntos transformaremos el mundo!

Más información en www.basf.es



<p>3 SALUD Y BIENESTAR</p> <p>Donación de material hospitalario</p> <p>Hemos donado a hospitales del país material producido en nuestras plantas, como hidrogel y gafas nasales.</p>	<p>4 EDUCACIÓN DE CALIDAD</p> <p>Inserción de jóvenes</p> <p>Proporcionamos formación internacional de calidad (FP Dual) que facilita la inserción de los jóvenes en el mundo laboral.</p>	<p>5 IGUALDAD DE GÉNERO</p> <p>Equilibrio de género</p> <p>Trabajamos para aumentar el porcentaje de mujeres en posiciones de liderazgo en el equipo directivo del Grupo BASF.</p>	<p>10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES</p> <p>Colaboración con LaLiga Genuine Santander</p> <p>Patrocinamos al Nàstic Genuine e impulsamos el programa "Voluntariat grana".</p>	<p>12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES</p> <p>Cápsulas de café compostables</p> <p>Hemos desarrollado las primeras cápsulas de café compostables del mercado español junto a Cafés Novell.</p>	<p>13 ACCIÓN POR EL CLIMA</p> <p>Bolsas compostables</p> <p>Colaboramos en el proyecto Ceres, un programa piloto que sustituye las bolsas de plástico por bolsas compostables.</p>	<p>17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS</p> <p>Premios Economía Circular</p> <p>Reconocemos proyectos que contribuyen al desarrollo sostenible y promueven la economía circular en España.</p>
--	--	--	---	---	--	---

Agroalimentario



El Port cuenta con las infraestructuras y el calado suficiente para recibir operativas de grandes dimensiones. FOTO: CEDIDA

El Port de Tarragona se consolida como el 'hub' del Mediterráneo

Las infraestructuras permiten recibir barcos de gran capacidad. Las operaciones se hacen con países de todo el mundo

M. PLANA
TARRAGONA

El Port de Tarragona actúa como *hub* del Mediterráneo, es decir, es el enlace entre los principales países productores y el resto del Estado. En 2019 se alcanzaron los 32,6 millones de toneladas en tráfico marítimo (sin incluir transbordos, tráfico interior, avituallamientos, pesca fresca, tránsitos terrestres ni control aduanero terrestre). Respecto 2018, esto supone un incremento del 1,9%.

El gran calado del Port de Tarragona, junto a la alta especialización de la estiba y los avances tecnológicos, permite que haya operativas de grandes dimensiones, como es en el caso de los productos agroalimentarios. A modo de ejemplo, el barco con más toneladas de este tipo de tráfico que ha llegado al Port es el Grizzly. Fue en mayo de 2020 e iba cargado con más de 69.501 toneladas de cereales y harinas. También en abril de 2020, el Port recibió el barco ARIS T, con 49.973 de GT (volumen interno del barco).

El tráfico de cereales y harinas en 2019 fue de un total de 4,21 millones de toneladas (8,15% más respecto el año anterior) y manteniéndose como la mercancía más importante dentro de los sólidos. Fue en 2018 que se observó una variación en el ranking de las mercancías movidas como granel sólido. Históricamente estaban lideradas por el carbón, pero en 2018 los cereales y sus harinas lo sobrepasaron. También los piensos y forrajes han registrado un importante aumento, alcanzando ya los 1,52 millones de toneladas anuales.

El país con más escalas en productos agroalimentarios que conecta con el Port de Tarragona es Ucrania y el segundo con más movimientos, Brasil. En el primer caso, entre los meses de enero y agosto de este año se han movido más de un millón de toneladas. En cuanto a Brasil, esta cifra roza el medio millón.

La zona de influencia terrestre del Port de Tarragona es también muy importante. Un *hinterland* que incluye toda Catalunya, Aragón y gran parte de Navarra y el



Más de 69.000 toneladas

Es la carga del barco con más toneladas de productos agroalimentarios. Llegó al Port de Tarragona durante el mes de mayo de 2020.

este de Castilla, donde se fabrica más del 40% del total de producción de pienso del Estado. Los productos se importan a través del Port y se transportan en las zonas de fabricación para la alimentación animal en Lleida, Zaragoza, Girona y, a menor escala, también en Soria y Huesca.

El liderazgo en el tráfico de productos agroalimentarios en el Port de Tarragona se ha sustentado, entre otros factores, por la aportación de servicios cualificados, alta productividad y unas infraestructuras especializadas para la cadena logística de este sector.

Apuesta por la diversificación

Gracias a contar con una alta preparación, el Port podrá afrontar con todas las garantías los desafíos del futuro y, en estos momentos, también a los cambios provocados por la crisis sanitaria. Muestra de ello es el comportamiento positivo de sus principales tráfico portuarios. Como detallábamos en el inicio, el Port cerró 2019 con un volumen total de 32,6 millones de toneladas. En el mismo ejercicio se descargaron 25,32 mi-

llones de toneladas y se cargaron 1,28 millones.

Entre las operaciones que se realizan a diario en el Port de Tarragona destacan, más allá de los agroalimentarios, los energéticos, contenedores, cruceros, fruta, líquidos, papel y productos forestales o Project Cargo (o carga de proyectos, refiriéndose al transporte de determinadas mercancías que por sus dimensiones, peso y complejidad no pueden ser contenerizadas). Además de siderúrgicos y vehículos. También juega un papel importante el tráfico de animales vivos, siendo el Port de Tarragona uno de los dos puertos españoles autorizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente para la carga de ganado vivo. Un servicio que se inició en el año 2012, con la correspondiente autorización ministerial y la construcción de una instalación especial para la carga de ganado, y que no ha dejado de crecer desde entonces. La muestra del auge del tráfico de animales vivos es que durante el primer trimestre del presente año se triplicaron las ex-



El tráfico se incrementa año tras año. FOTO: CEDIDA



Desde Tarragona, se distribuyen mercancías de todo el mundo. FOTO: CEDIDA

portaciones en comparación al mismo periodo del año anterior.

Este tipo de movimiento ha permitido exportar directamente desde Tarragona ganado a las principales zonas productivas del norte del estado español. La exportación anual media es de 330.000 cabezas.

En cuanto a los graneles líquidos, el Port movió en 2019 un total de 21,10 millones de toneladas. La mercancía con mayor volumen de movimiento en líquidos sigue siendo el petróleo crudo (46,07% de la mercancía líquida). El tráfico de gases energéticos también aumentaron en el último ejercicio, alcanzando los 1,83 millones de toneladas y representando un incremento del 8,4%.

Desde la autoridad portuaria se destaca que esta tendencia al alza se traduce en riqueza para el entorno. También se ve como una

oportunidad de mejora de la competitividad de los clientes del Port de Tarragona, así como un refuerzo de la proyección nacional e internacional, por lo que el objetivo es seguir trabajando en esta línea.

Conexión con 60 países

En cuanto a la internacionalización, cabe destacar que el Port de Tarragona tiene conexión con sesenta países de todo el mundo, a través de líneas marítimas regulares. Por continentes, el mayor tráfico se registra con Europa, con un total de 15,87 millones de toneladas (48,09%). A continuación, destaca África, con 9,6 millones (29,3%). También destaca América, con 4,98 millones de toneladas (15,10%). Asia representa el 6,41%, con el que se mueven 2,1 millones de toneladas; y Oceanía, el 1,06% y un total de 351.000 toneladas anuales.



El puerto tarraconense tiene una gran capacidad de almacenamiento. FOTO: CEDIDA

 **TRANSPORTES PRATS, S.A.**

 **S.A.T.D. TARRACO TRANS, S.L.**



OPERADOR LOGÍSTICO
TRANSPORTE, ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN

Pol. Ind. RIUCLAR · C/ Granit, 24 · 43006 TARRAGONA
Tel. 977 54 69 82 · Fax 977 55 03 09
CORRESPONDENCIA: Ap. Correos 166 43006 TARRAGONA
tp@transportesprats.com

Agroalimentario



Imagen de una operativa de camiones, con el nuevo sistema de recogida de mercancías, en el Moll de Castella. FOTO: CEDIDA

SEA: el nuevo sistema que facilita la recogida de mercancías

Se trata de una herramienta, digital y gratuita, que permite una entrega de producto más rápida y eficiente

CARLA POMEROL
TARRAGONA

El Port de Tarragona camina hacia la tecnología 4.0. Se trata de llevar a cabo una transformación digital, para ser más competitivos. En esta idea se enmarca la puesta en marcha del SEA, un innovador sistema de entregas de productos agroalimentarios que permite un servicio más rápido, más eficiente y más económico, asegurando al cien por cien la trazabilidad de las mercancías.

El nuevo sistema SEA entró en funcionamiento el pasado 6 de octubre, después de semanas de intensa preparación. El Port de Tarragona realizó diferentes jornadas de formación y de resolución de dudas, por donde pasaron más de 300 profesionales. Entre

los diferentes perfiles interesados en este nuevo sistema de entregas había conductores, compradores y transportistas.

Este nuevo funcionamiento se caracteriza por ser un servicio digital y gratuito, que beneficia a todos los actores del proceso de carga y descarga de la mercancía. En primera instancia, para los compradores, que les va a permitir saber la disponibilidad del género solicitado y, también, el día y la hora de recogida por parte del transportista. Sin ninguna duda, esto implica una mejora de su planificación de producción.

El SEA también es una herramienta útil para la terminal, que puede saber la demanda de un período de tiempo determinado y, por lo tanto, disponer de los recursos necesarios para poder

58.000

toneladas de producto agroalimentario son las que se han movido en los 10 primeros días de funcionamiento

planificar las entregas. Con esta información, se facilita la detección de incidencias recurrentes y se pueden establecer mecanismos para hacerle frente. Además, se reduce el número de visitas a las oficinas, al desplazarse el camión directamente al punto de carga o báscula en la mayoría de los casos.

Finalmente, el SEA facilita mucho el trabajo al transportista. Éste se verá beneficiado claramente al tener la mercancía localizada en cada momento y con la concreción del día, hora y punto de entrega.

De esta manera, podrá reducir el tiempo de estancia en las instalaciones portuarias y optimizará su operativa. Desde el punto de vista del Port, la asignación de hora y ubicación exacta facilita la

gestión de las colas en los accesos y terminales.

La directora Comercial i de Desenvolupament de Negoci del Port de Tarragona, Genoveva Climent, explica que «el SEA nos debe permitir un aumento de la capacidad

El transportista tendrá la mercancía localizada en cada momento y optimizará la operativa

operativa de las terminales del Port, una mejor organización de estas operaciones de carga y una mejor regulación del tráfico de camiones dentro de las instalaciones portuarias», y añade que «los principales beneficiarios de este



Una cuchara descargando grano en una tolva. FOTO: CEDIDA

El apunte La revolución tecnológica

Este nuevo sistema SEA forma parte de los diferentes proyectos de tecnología 4.0 con los cuales el Port de Tarragona está implementando su estrategia de transformación digital. El objetivo es «incorporar las ventajas de la digitalización para aumentar la competitividad del Port y afrontar así con garantías los retos que plantea la revolución tecnológica en el ámbito portuario», aseguran fuentes de la institución.

Desde el Port, se realizó un importante esfuerzo en formación del personal, en tecnología y en sistemas de información, «reafirmando el compromiso con la digitalización, un pilar fundamental para el Port del presente y del futuro», añaden.

Las frases

«El SEA nos debe permitir un aumento de la capacidad operativa de las terminales del Port»

«El sistema ha soportado muy bien la entrada en funcionamiento»

Genoveva Climent
Directora Comercial i de
Desenvolupament de Negoci

sistema son el resto de agentes de la cadena logística en ahorro de tiempo y de costes y, en definitiva, en eficiencia económica y medioambiental».

58.000 toneladas en diez días

Desde el pasado martes 6 de octubre, el primer día que se puso en marcha el nuevo sistema, hasta el día 16, se han movido un total de 58.000 toneladas de productos agroalimentarios. El sistema ha registrado 1.407 solicitudes que han supuesto un movimiento total de 2.318 camiones

—entregas—. Se trata de un paso adelante en lo que hace referencia a las mejoras en temas de logística y en el funcionamiento de las instalaciones portuarias tarraconenses.

Durante estos primeros diez días de puesta en funcionamiento del nuevo sistema, todas las solicitudes registradas pudieron hacer uso sin incidencias destacables. La jornada con más entregas fue la del 14 de octubre con más 390 entregas efectivas. Las ventajas de este nuevo sistema SEA han quedado patentes ya muy pronto,

300

es el número de
profesionales que se han
formado con el nuevo
sistema SEA

reduciéndose así las colas y agilizando los trámites para recoger la mercancía. Con esta nueva y pionera aplicación se han movido 58.000 toneladas de productos agroalimentarios de manera más rápida, eficiente y económica, asegurando al 100% la trazabilidad de la mercancía.

«Estamos satisfechos»

La directora Comercial i de Desenvolupament de Negoci del Port de Tarragona, Genoveva Climent, asegura que «estamos satisfechos del resultado y agradecemos mu-

cho el compromiso de todos los agentes implicados en la cadena logística de agroalimentarios», y añade que «el funcionamiento del SEA ha sido muy bueno». Los tres años de preparación y diseño, las pruebas piloto y la formación «han dado buenos frutos», asegura Climent, quien apunta que «exceptuando algunas pequeñas incidencias, el sistema ha soportado muy bien la entrada en funcionamiento y los primeros 10-15 días de operativas de carga con más de 1.400 solicitudes y más de 2.300 entregas».

Si el món és dels que comparteixen, per què no ho podem fer nosaltres?

Les empreses que formem part de **Dixquímics** compartim el nostre rack, una infraestructura de canonades que comunica directament les factories del polígon amb el Port de Tarragona per transportar de manera sostenible productes químics. **Dixquímics** és, també, un espai de connexió en el qual les companyies col·laborem i ens hi comprometem amb un desenvolupament responsable, i on compartim la il·lusió d'un món millor.

El món està canviant i nosaltres també.



Ens agrada Compartir!

Dixquímics
DISTRIBUCIÓ PER XARXA
DE PRODUCTES QUÍMICS, S.L.U.

Agroalimentario

Puertos secos y ferrocarril, la clave del crecimiento del Port

El Port de Tarragona trabaja para que los productos agroalimentarios formen parte de una cadena logística más ágil, rápida y sostenible



El Port de Tarragona apuesta por la intermodalidad para optimizar la cadena logística FOTO: PORT DE TGN

REDACCIÓN
TARRAGONA

La estrategia de crecimiento de tráfico de productos agroalimentarios del Port de Tarragona pasa por aumentar la cercanía a su hinterland para aliviar la presión sobre el Port dentro de la cadena logística. Ante el incremento de las importaciones de cereales y forrajes registrado en los últimos años para satisfacer una demanda creciente del mercado nacional, el Port de Tarragona quiere evitar ser un cuello de botella en la cadena logística por saturación de su capacidad de almacenamiento. A menudo el comportamiento especulativo del mercado tiende a aumentar el tiempo de estancia de la mercancía en sus terminales.

La solución pasa por la aproximación al punto de consumo final. El Port de Tarragona trabaja para que los productos agroalimentarios formen parte de una cadena logística ágil, rápida y sostenible. Y esta estrategia pasa por trabajar con puertos secos en el interior de su hinterland, suministrados por ferrocarril y a escasos kilómetros del cliente final: las fábricas de piensos y de forrajes y las explotaciones ganaderas.

El buen momento del tráfico de agroalimentarios del Port de Tarragona (más de 6 millones de toneladas en el año 2019) obedece a varios cambios en el mercado mundial y español: el aumento de la producción y exportación de carne, especialmente hacia China afectada por la peste porcina; el consiguiente aumento de la demanda de cereales y piensos para alimentar el crecimiento de la cabaña, y la baja producción nacional de cereales.

La actividad ganadera y las complementarias, como la fabricación de piensos, ha experimentado un crecimiento importante dentro de la zona de influencia del Port de Tarragona que se ha visto reflejado en un

aumento de movimiento de cereales en los muelles de Castella y de Aragón.

De ahí que la colaboración con futuros puertos secos o existentes de su hinterland y la potenciación del transporte por ferrocarril sean fundamentales, especialmente en zonas como Lleida, Vic y Aragón, para asegurar el abastecimiento a través del Port y sortear dificultades como un espacio finito de almacenamiento, la ralentización de las obras del A27 y las limitaciones propias del transporte por carretera.

En los últimos años, el Port de Tarragona ha apostado por potenciar el transporte por ferrocarril de cereales hacia destinos de su área de influencia para ampliar su capacidad de movimien-

6M

El 2019 el Port de Tarragona tuvo un tráfico de 6 millones de toneladas agroalimentarias

to de mercancías hacia localidades como Zuera (Zaragoza), Monzón (Huesca) o Vic (Osona). Ubicaciones cercanas a los productores de piensos y de importantes explotaciones ganaderas -que por distancia, conexiones y volumen de demanda- son cada día más atractivas y rentables.

De hecho, durante el año 2020, el Port de Tarragona ha aumentado la frecuencia de los trenes con destino Zuera pasando de los tres a cinco semanales, ha recuperado después de 20 años el transporte de cereales en Lleida y, recientemente, ha enviado el primer tren

¿Comercias con...

Canadá / USA / Egipto / España / Francia / Grecia / Israel
Italia / Líbano / Marruecos / Turquía ?

DP WORLD
Tarragona

Container - Carga General - Project Cargo -
Servicios Logísticos - Almacenes - Cross-docking



www.dpworldtarragona.com



tarragona.comercial@dpworld.com





El Port de Tarragona potencia el transporte por ferrocarril de cereales hacia destinos de su área de influencia. FOTO: PORT DE TARRAGONA

cargado íntegramente con haba de soja hacia Monzón. Un adelanto de cómo funcionará la logística de este sector en el futuro donde se combinan eficiencia medioambiental y económica en toda la cadena logística de agroalimentarios para un mejor servicio para el cliente final.

Ampliación del hinterland

Lleida, Huesca y Zaragoza concentran la mayoría de clientes

de finales de la cadena logística de agroalimentarios del Port de Tarragona cuyo hinterland en este sector también comprende el sur de Navarra y este de Castilla-León.

Además, en Guadalajara, el Port de Tarragona cuenta con 150.000 m² en la «Ciudad del Transporte Puerta Centro», la más importante plataforma logística y de servicios de la Península Ibérica, situada en el área de influencia de

Madrid, junto a Guadalajara y Marchamalo. El principal objetivo del Port Tarragona es ampliar su hinterland y desarrollar una terminal intermodal multipropósito en este enclave estratégico situado entre las localidades de Guadalajara y Marchamalo (Castilla-La Mancha), a 70 km de Madrid y conectado con las principales vías de comunicación viaria y ferroviaria del país. La futura terminal intermodal, que cuenta con el

nombre provisional de Terminal Intermodal Guadalajara, cuenta con los primeros permisos de obra para acometer los primeros trabajos de movimientos de tierras y se espera que esté operativa a finales de 2021 o inicios de 2022. Esta nueva infraestructura se complementará con la Terminal Intermodal La Boella, en Tarragona, y favorecerá así el crecimiento de los tráficos intermodales ferrocarril-carretera y marítimos.

Los conceptos

Puerto Seco

Se conoce como Puerto Seco la terminal intermodal de mercancías, situada en el interior de un país y que dispone de un enlace directo por ferrocarril con un puerto marítimo. Consta de un área intermodal ferrocarril / carretera, como área funcional principal, si bien pueden tener asociados otras áreas y servicios. Los puertos secos permiten agilizar el movimiento de las mercancías de los puertos hacia su destino final, ayudando a descongestionar las zonas de almacenamiento de los propios puertos.

Cadena logística

La cadena logística comprende todos los procesos y medios necesarios que permiten el movimiento de las mercancías desde su punto inicial hasta el cliente final, en los plazos adecuados. Incluye todos los procedimientos para el transporte, custodia y almacenamiento de las mercancías.

Hinterland

El hinterland representa la zona terrestre de origen o destino de las mercancías o pasajeros que pasan a través de un puerto determinado. Es, de manera resumida, su zona de influencia territorial.

Empresas

La empresa líder mundial como proveedor en logística de cadena de suministro inteligente de extremo a extremo presenta un sistema innovador para ayudar a economizar a sus clientes

DP World Tarragona lanza una calculadora de ahorro online

Con presencia tanto en mercados maduros como de alto crecimiento y con 127 unidades de negocios en 51 países en seis continentes, DP World es sinónimo de seguridad

Proveedores de servicios logísticos, transportistas y operadores de la cadena de suministro ahora pueden calcular los ahorros de combustible, costes y emisiones de CO₂ en el transporte por carretera utilizando la nueva calculadora de ahorros lanzada por DP World Tarragona. Se puede acceder a la calculadora de ahorros en: www.dpworldtarragona.com/port-services/savings-calculator.

Una vez en la página web, los usuarios simplemente deben introducir el número de contenedores que transportarán y el código postal de su origen o destino y la calculadora de ahorro de DP World Tarragona

calculará automáticamente el ahorro de combustible, coste y emisiones que se puede obtener comparando diferentes puertos de España. También existe la posibilidad de calcular múltiples rutas al mismo tiempo.

Esta última herramienta es parte del impulso de DP World Tarragona para facilitar los negocios con los clientes. La calculadora de ahorros online es gratuita y fácil de usar. Xavier Boluda, director general de DP World Tarragona afirma «cada negocio es diferente, pero existen ahorros que se pueden conseguir eligiendo Tarragona como puerto de referencia para cargas dentro del hinterland español». Continuó: «lo más im-



DPWorld en el Moll d'Andalusia del Port de Tarragona. FOTO: AM/DT

portante es que nuestro servicio es completamente gratuito para el usuario; no hay tarifa, contrato ni obligación de utilizar nuestro puerto, simplemente le damos la mejor opción al usuario en términos de ahorro. La Calculadora de Ahorros online es una forma gráfica y sencilla de presentar a los clientes potenciales los beneficios de

trabajar con DP World Tarragona».

Tarragona se beneficia de un puerto de aguas profundas, un fuerte potencial de expansión y de apoyo a los centros logísticos adyacentes, así como una excelente conectividad por carretera y ferrocarril con Barcelona, Valencia, Madrid y los mercados del interior español como Zaragoza.

Agroalimentario

Primer tren a Monzón cargado íntegramente de harina de soja

Este primer envío por ferrocarril, operado por Renfe este mes de octubre, contó con 12 vagones y un total de 720 toneladas y consolida su presencia en destinos importantes como Zaragoza y Huesca

REDACCIÓN
TARRAGONA

El Port de Tarragona ha enviado, este mes, el primer tren a la Terminal Intermodal de Agrotim en Monzón (Huesca) cargado íntegramente de harina de soja. El envío constó de 12 vagones y transportó un total de 720 toneladas. Fue operado por Renfe.

Este servicio ferroviario implica un fortalecimiento de la oferta en la logística de los productos agroalimentarios, consolidando destinos de gran importancia para el Port de Tarragona como son Huesca y Zaragoza.

Al destino de Monzón ya llegaban trenes procedentes del Port de Tarragona cargados con otros productos agroalimentarios para la fabricación de piensos y otros productos del sector agropecua-

El Port recupera el transporte ferroviario con Lleida después de 20 años sin este servicio

rios de la zona del *hinterland* tarraconense. La consolidación de este tráfico genera sinergias positivas con otros tráficos agroalimentarios complementarios, mejorando la competitividad del servicio de ferrocarril haciendo una logística sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

El transporte de productos agroalimentarios por ferrocarril se ha convertido en una solución más sostenible y competitiva respecto a lo que se realiza por carretera. Este envío de harina de soja desde el Port de Tarragona hasta Monzón para la alimentación animal es un ejemplo.



El Port refuerza su oferta logística de productos agroalimentarios con un nuevo servicio por tren hasta Monzón. FOTO: CEDIDA

Por otra parte, el Port y Renfe han recuperado el transporte ferroviario de productos agroalimentarios en Lleida tras más de 20 años sin servicio. En junio, cargó un tren con haba de soja con destino a las instalaciones de bonÀrea en Lleida. Este nuevo servicio ferroviario implica retomar un transporte de mercancías en la zona de poniente y abre la posibilidad de que se mantenga y se incremente a me-

dió plazo gracias a los nuevos condicionantes del mercado, la sostenibilidad y la competitividad, apuntan desde el Port.

Primera etapa

El servicio iniciado por Renfe Mercancías es de transporte de cereal (haba de soja), con trenes de 17 vagones tipo TT5 de unas 850 toneladas de carga neta. En la primera etapa, se trata de un tren de frecuencia semanal, que

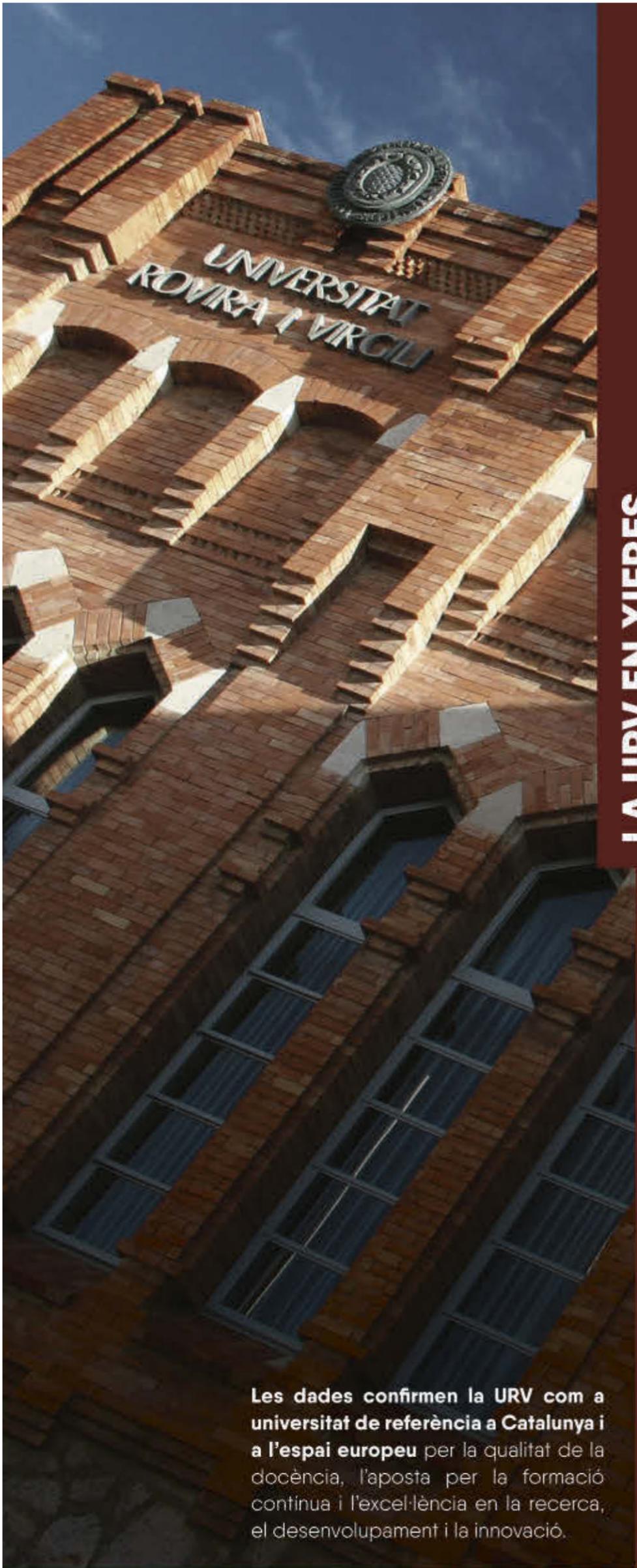
se irá aumentando en función de las necesidades de suministro que plantee el cliente final. Además del transporte ferroviario, dentro del mismo paquete logístico, se incluyen las maniobras necesarias para la descarga y pesaje de vagones en sus instalaciones.

Este nuevo servicio ferroviario deje entrever uno cambios en la logística que comenzaron el año pasado con trenes de agroali-

mentarios hasta Zaragoza, Monzón y Vic, y al que ahora se ha añadido Lleida.

El Port de Tarragona recibe productos agroalimentarios de los principales países productores, como Ucrania, Rumania, Argentina y Estados Unidos. Y su distribución abarca un *hinterland* muy importante, que incluye toda Catalunya, Aragón y gran parte de Navarra y del este de Castilla.





LA URV EN XIFRES

Les dades confirmen la URV com a universitat de referència a Catalunya i a l'espai europeu per la qualitat de la docència, l'aposta per la formació continua i l'excel·lència en la recerca, el desenvolupament i la innovació.

LA URV ALS RÀNQUINGS MUNDIALS



2020

501-600



2019

78



2019

501-600



2020

701-750

Agroalimentario

Una plataforma de seguridad para detectar fraudes en alimentos

Eurecat ha desarrollado esta herramienta para descubrir engaños en productos propios del Camp de Tarragona



Eurecat, Centre Tecnològic de Catalunya, està present en Reus. FOTO: CEDIDA

REDACCIÓ
REUS

El centro tecnológico Eurecat, presente en Reus, ha desarrollado una plataforma de seguridad alimentaria para la detección de fraudes en alimentos propios del Camp de Tarragona y del área mediterránea, resultante de la investigación que ha implementado en el Proyecto de Especialización y Competitividad Territorial (PECT) Nutrisalt, con el objetivo de afrontar los retos de los sectores agroalimentario y de la salud y dar respuesta a la creciente demanda de productos alimenticios saludables, seguros y respetuosos con el medio ambiente.

La plataforma «ha generado una base de datos de acceso abierto que recoge metodologías y sistemas de análisis para la detección de situaciones de fraude alimentario en más de un centenar de especies vegetales y animales propias de la mediterránea», explica el director del Área de Bio-

El apunte Hacia un polo de referencia en el sur de Europa

Esta iniciativa se enmarca dentro del PECT de Reus y el Camp de Tarragona para una alimentación innovadora, segura, saludable y sostenible para el bienestar de la población y el impulso del territorio - Nutrisalt, un proyecto impulsado por el Ayuntamiento de Reus, junto con la Universitat

tecnología de Eurecat, Antoni Caimari.

La plataforma fue presentada por la investigadora de la Unidad de Ciencias Ómicas de Eurecat Nerea Abasolo, en el seminario 'Productos saludables, seguros y sostenibles: nuevos servicios innovadores para la industria agroalimentaria y de la salud', que tuvo lugar en formato digital, para dar a co-

Rovira i Virgili (URV), la Fundació URV, el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) y el centro tecnológico Eurecat, con el apoyo de los ayuntamientos de Tarragona, la Selva del Camp, Constantí y Maspujols, y del sector agroalimentario del territorio.

Los resultados del proyecto contribuyen a avanzar hacia la especialización territorial, para que Reus y el Camp de Tarragona se conviertan en el polo de

referencia del sur de Europa en cuanto a la actividad productiva y la innovación en nutrición y salud. El PECT Nutrisalt cuenta con la financiación del Programa Operativo (PO) FEDER de Cataluña 2014-2020 para potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en el territorio y está alineado con los objetivos de la estrategia de investigación y de innovación para la especialización inteligente de Catalunya (RIS3CAT).

referencia del sur de Europa en cuanto a la actividad productiva y la innovación en nutrición y salud.

El PECT Nutrisalt cuenta con la financiación del Programa Operativo (PO) FEDER de Cataluña 2014-2020 para potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en el territorio y está alineado con los objetivos de la estrategia de investigación y de innovación para la especialización inteligente de Catalunya (RIS3CAT).

buena calidad de los alimentos y proteger los intereses de los consumidores».

Mediante ciencias ómicas, la plataforma «aporta a sus estudios una alta sensibilidad, especificidad y velocidad en el proceso de generación de información, que permite detectar con precisión y rapidez una amplia versatilidad de compuestos o alteraciones en

La clave Optimizar el desarrollo industrial

● La Red TecnomiFood, liderada por Eurecat, dedicará cerca de 4 millones de euros en los próximos tres años a establecer una estrategia coordinada para optimizar el desarrollo industrial de alimentos, ingredientes funcionales y nutracéuticos mediante el uso de las tecnologías ómicas.

la composición de los productos que pueden constituir motivo de fraude alimentario», remarca el director científico del Área de Biotecnología de Eurecat, Francesc Puiggròs.

Por otra parte, para la detección de sustancias alergénicas, se ha hecho una recopilación de las técnicas más utilizadas para la detección de los principales alérgenos en superficies; aquellos que afectan a más personas o que pueden causar reacciones más graves.

La herramienta, que se gestiona desde las infraestructuras del COS (una unidad mixta con la URV, está al alcance de empresas, centros de investigación, investigadores de universidades y otras entidades o instituciones para que la puedan consultar online y mejorar sus procesos y su competitividad.

El evento, organizado por Eurecat, contó también con una ponencia de los investigadores de la Unidad de Nutrición y Salud de Eurecat Joan Teichenné y Matteo Pusceddu, que identificaron utilizando metodologías computacionales desarrolladas por el grupo de investigación en Químico-informática y Nutrición de la URV, potenciales ingredientes saludables presentes en plantas del Camp de Tarragona, priorizando las partes de las plantas que no se comen, a fin de darles valor añadido y en línea con el concepto de economía circular.

Posteriormente, la actividad biológica saludable de estas moléculas e ingredientes fue validada en Eurecat mediante estudios in vitro y en animales. Estos estudios constituyen la base para que estas moléculas e ingredientes puedan utilizarse para la elaboración de alimentos funcionales o suplementos alimenticios.

Opinió

Sostenibilitat del sector agroalimentari, un repte de tots



JOAQUIM BRUFAU
Coordinador de la Comissió
Agroalimentària de la Cambra
de Comerç de Reus
Investigador emèrit de l'IRTA

Afirmar ara que el sector agroalimentari és estratègic per a les nostres comarques pot semblar una obvietat, perquè històricament ja ha estat així. Pel volum i la diversitat de productes que trobem a la demarcació de Tarragona i, no ho oblidem, per un imperatiu biològic: el sector agroalimentari és essencial per a la supervivència dels éssers humans perquè ens aporta els aliments que necessitem per viure i que hem de tenir al nostre abast cada dia.

Ens trobem enmig d'una pandèmia que ha accelerat la tendència cap al consum de proximitat. Una dinàmica que s'explica per diversos motius. Un d'ells és la consciència creixent del consumidor a fer despesa a prop de casa per tal que els seus diners repercutixin en l'economia del seu entorn, un comportament de base ideològica que també ha anat a més en els últims mesos com a efecte de la Covid-19. El consum d'aliments de proximitat també estimula la qualitat i la fiabilitat d'aquests aliments, una condició que a les comarques de Tarragona complim amb escreix. Sense oblidar un altre dels efectes de la pandèmia, la qüestió logística: en un món que viu permanentment sota l'amenaça de confinaments, tancaments de fronteres i altres contingències és un gran actiu disposar d'aliments que es generen a pocs quilòmetres facilitant la 'suficiència alimentària', un actiu en qualsevol situació però molt especialment si els escenaris es compliquen. Convé no oblidar-ho.

Per tot plegat, és més evident que mai la necessitat d'aprofundir en sinergies público-privades per garantir la sostenibilitat del nostre sector agroalimentari. Una sostenibilitat entesa des del punt de vista ambiental, però també des del que té a veure amb els aspectes de lògica més



econòmica: la competitivitat i la rendibilitat. Exigències que, en els últims anys, han amenaçat bona part del nostre teixit autòcton de productors i empreses i que ara hem de rescatar pel bé del sector, generador d'ocupació i de riquesa, però també del de tota la societat. És, per tant, un

Aquest sector genera ocupació i riquesa, però també garanteix la suficiència alimentària

repte majúscul i d'interès general comptar amb un sector agroalimentari dinàmic, pròsper i viable. Un repte que ha d'implicar a tota mena d'actors: des de productors i empreses agroalimentàries a institucions com la Generalitat, la Diputació, el món local, les Cambres de Co-

merç, l'IRTA, la URV amb els seus centres tecnològics, etc. L'objectiu compartit ha de ser l'impuls d'un nou model per al sector que doni resposta als reptes que té al seu davant l'activitat agroalimentària en aquest complex moment actual, amb condicionants de l'envergadura del canvi climàtic i la pandèmia de la Covid-19. Una conjuntura a la qual s'ha de donar resposta amb recursos, d'una banda, i coneixement, de l'altra, per garantir que les apostes que es fan són les adequades.

L'economia circular, la valorització dels productes i la seva comercialització, la internacionalització, la sostenibilitat ambiental i, en definitiva, la supervivència i el desenvolupament del sector agroalimentari mereix l'atenció i el compromís de tota la societat. No oblidem, a més, els beneficis que aporta l'activitat agroalimentària en

termes de protecció del medi ambient i equilibri territorial. Tot plegat es recull en les línies mestres de directives europees com el *green deal* (pacte verd) i el *farm to fork* (de la granja a casa), marcs polítics que cal incorporar com a prioritat absoluta a les agendes polítiques del nostre territori.

El poeta anglès William Cowper escrivia a finals del segle XVIII uns versos que ens serveixen d'avertència: «*The poplars are felled, farewell to the shade*» ('Han tallat els arbres, acomiadem-nos de l'ombra'). Alineem estratègies, sumem esforços i compartim recursos i energies per defensar i impulsar el nostre ric sector agroalimentari i l'ombra que ens proporciona, en l'àmbit econòmic, però també en termes de suficiència alimentària i protecció del nostre entorn natural. Ens hi juguem molt.

Agroalimentario



La siega ha tenido lugar en septiembre y octubre, cuando los campos ya amarillean. FOTO: JOAN REVILLAS



El Delta de l'Ebre es la tercera mayor concentración de arrozales de España

Las 22.000 hectáreas de campos de arroz han sido desde el siglo XIX el centro de la vida de este especial territorio

M.PALLÁS
TORTOSA

El Delta de l'Ebre cuenta con la tercera mayor concentración de cultivo de arroz de España con 22.000 hectáreas, detrás de la ribera del Guadalquivir y Extremadura. Desde el siglo XIX el cultivo del arroz ha sido el centro de la vida de este territorio único. El río Ebre es el más caudaloso de España, lo que supone una característica que influye y condiciona el ecosistema del entorno. Sedimentos y materiales procedentes del Pirineo, del Sistema Ibérico y de la Cordillera Cantábrica forman el tercer delta en superficie de todo el Mediterráneo, sólo superado por el del Nilo y el del Ródano.

El cultivo del arroz en términos históricos en el Delta de l'Ebre es relativamente reciente. No fue hasta el siglo XIX cuando comenzó a desarrollarse la actividad agrícola en el Delta en torno a la arroz, con la apertura primero del canal de la derecha (del río Ebre) y luego del canal de la izquierda, lo que permitió inundar de agua

dulce extensas superficies por todo el Delta, facilitando el ciclo del sistema de cultivo arrocero.

Dicho ciclo comienza cada año en abril y culmina en septiembre con la recogida del arroz, aunque no sólo se reduce a estos meses. En este período, el agua dulce circula desde el río hasta los canales de la izquierda y la derecha, de estos a una red de acequias que la lleva a los campos de cultivo, de ahí a las lagunas del litoral y por último al mar.

A final de año, las compuertas se cierran y se deja que el agua se estanque en los campos y canales, hasta que se evapora en torno a febrero. Momento en el que se trabaja y se prepara la tierra seca para comenzar de nuevo el ciclo de inundaciones en abril y plantar el arroz en junio. Este proceso influye y condiciona el reloj biológico y la nidificación de muchas aves, convirtiendo al Delta en su conjunto en un ecosistema único.

España cuenta con más de cien mil hectáreas de cultivo cuyo consumo nacional ronda las 250.000 toneladas. El Delta de l'Ebre es la



Un reloj biológico para las aves

El ciclo de inundación de los campos de arroz y su posterior siega influye y condiciona el reloj biológico y la nidificación de muchas aves.

tercera mayor concentración de cultivo de arroz de España con 22.000 hectáreas, solo por detrás de la ribera del Guadalquivir y Extremadura. En el Delta de l'Ebre se cultivan cada año alrededor de 150 mil toneladas de arroz, siendo esta una de las actividades económicas prioritarias de la zona. El arroz del Delta del Ebro es un producto DOP (Denominación de Origen Protegida). Así, un 65% de la superficie del Delta del Ebro se dedica al cultivo del arroz.

Los meses de octubre y noviembre, cuando el arroz ya está recogido y los campos quedan inundados, estos son colonizados por miles y miles de pájaros acuáticos que pasan en migración o inician su invernada. La situación habitual en otoño es de una media de 53.000 patos y 13.000 fochas y, en invierno, de 26.000 patos y 5.000 fochas. Estas cifras representan más del 90% de los patos de Catalunya en invierno.

El número de ejemplares de pájaros varía entre los 50.000 y los 100.000 distribuidos en unas 330 especies que representan el 60%

de las especies de Europa, con una nomenclatura local que incluye unos 250 nombres y la convierte en una de las más ricas del mundo.

El Delta de l'Ebre es una ZEPA, una Zona de Especial Protección para las Aves. No en vano, este paraje alberga 316 especies de aves comunes y unas 360 de aves registradas de las 600 existentes en Europa. Los extensos humedales, la mezcla de agua dulce y salada, las lagunas que se ubican por toda la costa y que se formaron por antiguas desembocaduras del Ebre y la alta concentración de macrófitos, un recurso alimentario de primera magnitud para las aves acuáticas, constituyen en conjunto un equilibrio perfecto para que multitud de especies de aves diferentes nidifiquen, hibernen, reposen o se alimenten.

Los cítricos, preciado cultivo

Otro de los productos estrella en las Terres de l'Ebre son sin duda sus preciados cítricos. Poblaciones del Baix Ebre como Bítim o Xerta o del Montsià, como Alcanar, tie-



En verano los arrozales del Delta de l'Ebre se vuelven de un color verde intenso. FOTO: JOAN REVILLAS



La recolección de cítricos en las Terres de l'Ebre se alargará todo el invierno. FOTO: JOAN REVILLAS

nen una larga tradición en el cultivo de estos árboles frutales.

Este año, en la temporada de recolección que se ha iniciado este mes de octubre, se prevén recoger hasta 180.000 toneladas de cítricos, entre naranjas y mandarinas.

La UNESCO otorgó en 2013 la certificación Reserva de la Biosfera de Terres de l'Ebre, por ser un entorno natural que alberga una gran variedad de ecosistemas con un valor único. Actualmente, se comercializan con este sello aceites, cítricos, mariscos, verduras, vino, carne y miel, unos productos que se cultivan en esta zona que abarca desde la costa del Mediterráneo hasta las montañas y atraviesa las aguas del río Ebre. Uno de estos productos estrella son las naranjas y mandarinas de las Terres de l'Ebre, especialmente del Montsià y del Baix Ebre.

180.000

es la previsión de toneladas que se van a recoger de naranjas y mandarinas esta temporada

El sello Reserva de la Biosfera avala que las empresas productoras de estos alimentos certificados respetan y fomentan valores sostenibles en el ámbito social, económico y medio ambiental; es decir, son empresas transparentes, responsables con el medio ambiente, con los consumidores y con los trabajadores.



Una empleada de una cooperativa de cítricos del Baix Ebre colocando la fruta. FOTO: JOAN REVILLAS



Fruit del nostre compromís amb la sostenibilitat llancem, Healthy & Green Solid Oil 4.0, l'alternativa sana i saludable en substitució a l'ús de greixos saturats en la indústria alimentària

• **Healthy & Green Solid Oil 4.0 s'elabora a base d'olis vegetals insaturats i és adequada per tots els sectors de la indústria alimentària.**

• **Borges contribueix a una alimentació sana i saludable, amb la creació d'una alternativa a l'ús d'oli de palma, greixos làctics, hidrogenats i d'origen animal.**

Healthy & Green Solid Oil 4.0, és una nova línia de productes que neix com alternativa als greixos saturats, làctics, hidrogenats i d'origen animal, greixos que a temperatura ambient són sòlids i que hauríem de reduir de la dieta, com per exemple el greix de palma, el coco, la mantega o el greix animal.

La gamma de productes Healthy & Green Solid Oil 4.0 és d'origen 100% vegetal, una solució a base d'oli de gira-sol alt oleic texturitzat amb



solidesa a temperatura ambient, amb multitud d'usos on fins ara només s'empraven greixos sòlids saturats en sectors de les indústries de brioixeria, pastisseria, plats precuinats, entre altres ja que s'ajusten a les necessitats de textura i palatabilitat que aquestes indústries requereixen, però en canvi ofereix un perfil nutricional similar al d'un oli saludable.

Borges reforça el seu compromís amb el medi ambient, ja que les matèries primeres utilitzades en la seva elaboració provenen íntegrament de cultius tradicionals a Europa i, majoritàriament es produeixen a una distància màxima de 300km del seu centre productiu, reduint d'aquesta manera les emissions de CO₂, a més de tractar-se d'un cultiu sostenible que contribueix al manteniment de la biodiversitat i a la lluita contra el canvi climàtic.

Bo per a tu, bo per al planeta.
www.compromesosnaturalesa.cat

Agroalimentario



Planificar nuestras comidas y priorizar en la compra de productos saludables son buenas medidas para mantener en buen estado nuestro sistema inmunológico. FOTO: GETTY

La alimentación en tiempos de coronavirus

Los expertos advierten de que seguir una dieta con alimentos de mala calidad aumenta el riesgo de padecer el síndrome metabólico, que agravaría los síntomas y la posible recuperación en caso de padecer el virus

ANA RIVERA MAGAÑA
TARRAGONA

Está claro que somos lo que comemos. Seguir una alimentación saludable es imprescindible en nuestro día a día para cuidar nuestra salud, así que en estos tiempos de pandemia se plantea como algo importante. Aunque los responsables sanitarios ya han advertido que no existe ningún alimento ni suplemento que pueda prevenir ni curar la Covid-19, mantener una alimentación sana y realizar ejercicio físico es primordial para el buen funcionamiento de nuestro sistema inmunitario. Todo aquello que comemos y bebemos afecta a la capacidad de nuestro organismo para prevenir y combatir las infecciones y para recuperarse de ellas, además de reducir la probabilidad de padecer otros problemas de

salud como las cardiovasculares o la diabetes, entre otros.

Ya el pasado mes de marzo el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN) y la Academia Española de Nutrición y Dietética dejaron claro «que la alimentación por sí sola no cura ni evita la infección por coronavirus ni de cualquier otro virus». En su comunicado defendían que «los mecanismos de defensa dependen del estado nutricional y sistema inmune de la persona en el momento de infección». Los responsables creen que «mantener una alimentación equilibrada, suficiente y completa es básico para sostener un buen estado de salud y un sistema inmune fuerte», por ello defienden fervientemente «el seguimiento de la dieta mediterránea, rica en frutas, verduras, legumbres, frutos secos, pescados, car-



La higiene es primordial

Con el paso de los meses, algunas personas se han relajado y los médicos insisten en la importancia de lavarse las manos de manera correcta y regularmente.

nes, pero bajas en grasa, huevos y lácteos». Los médicos no se cansan de alertarnos el impacto que recibe la alimentación en nuestro organismo. Recientemente la endocrina Mariela Gland, especialista en diabetes, ha publicado el libro *Cómo comer en los tiempos del Covid-19*, donde pretende aclarar qué papel juega la alimentación en esta pandemia y hasta qué punto está en nuestras manos prevenir futuros riesgos: «Hay una epidemia que está agravando el coronavirus y es que comemos comida de baja calidad», afirma en su libro. Y es que, según explicó a la BBC, uno de los factores principales que Glandt ha observado en las personas que han tenido que ser internadas en la unidad de cuidados intensivos a causa de coronavirus, es que todas padecen de enfermedades crónicas y del llamado síndrome meta-

bólico: «este surge si uno padece 3 de 5 elementos importantes: obesidad, hipertensión, triglicéridos altos, azúcar alta y colesterol bueno bajo», indicaba. «Nosotros vemos que quienes tienen más posibilidades de terminar en las UCI es gente con presión alta, enfermedades cardiovasculares, obesidad y diabetes». Así que padecer de síndrome metabólico se ha convertido en un factor de riesgo de muerte por coronavirus. Pero hay algo que está agravando este síndrome: «no comemos comida de calidad. La comida que abunda en nuestras cocinas, está llena de azúcares y grasas, nada sano ni que se pueda considerar comida de buena calidad».

Fortalecer el sistema inmunológico

Siguiendo esta estela, tanto la Organización de las Naciones Uni-



Frutas, verduras y cereales de calidad, una cesta básica. FOTO: GETTY

das para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como la Organización Mundial de la Salud (OMS) han aconsejado a la población que, en un intento de combatir el coronavirus, fortalezcan su sistema inmunológico llevando una alimentación sana y consciente. Ambos han pautado una serie de recomendaciones para mitigar los efectos de la pandemia

Uno de los consejos a seguir es aumentar el consumo de frutas y verduras, con al menos cinco porciones al día. Son alimentos que contienen muchos antioxidantes, vitamina A y C, responsables de combatir las infecciones. Por su alto contenido en hierro y proteína, también aconsejan consumir legumbres tres veces por semana.

Ambas asociaciones también advierten que es preferente cocinar y comer con cantidades moderadas de grasas y aceite, sustituyendo los menos saludables por aceite de oliva, de soja, de girasol o de maíz y escogiendo aves y pescado, que por lo general contienen menos grasa que el resto de carnes. Por supuesto, precisan que es necesario limitar el consumo de azúcar, los alimentos procesados o aquellos que contengan grasas trans. Sin olvidar que la mejor hidratación es el agua y recuerdan que «el consumo de alcohol no protege contra la Covid-19 y puede ser peligroso, ya que incrementa el riesgo inmediato de lesiones, además de provocar efectos a más largo plazo como daños en el hígado, cáncer, enfer-

medades del corazón y trastornos mentales.»

La cocina, nuestra aliada

Para mantener una buena alimentación es básico tener una planificación de comidas y una despensa acorde a este saludable patrón. Esto facilita el día a día, ya que permite dejar platos medianamente preparados. También ayuda a tener un mejor control del gasto y no malgastar alimentos, tanto para mejorar nuestra economía como para intentar ser más empáticos con el resto de consu-

«Hay una epidemia que está agravando el coronavirus y es la comida de baja calidad»

midores, así como con el planeta. La compra de los productos debe hacerse acorde a su duración y, aunque se crea que son alimentos rápidamente perecederos, es importante recordar que tanto frutas como verduras pueden cortarse y congelarse, dejándolas listas para la siguiente preparación.

Por supuesto, tras limpiar con abundante agua los productos frescos, la forma de cocinarlos también es clave para una dieta sana: hay que priorizar en hornear, hervir, saltear con un poco de aceite de oliva virgen extra, cocer, pasarlos por la plancha o hacerlos al vapor, antes que freír o usar abundante grasa.

Jordi Salas-Salvadó Catedrático en Nutrición

«UNA DIETA RICA EN VEGETALES ES IDEAL»

Entrevista

Planificar las comidas y priorizar el consumo de frutas y verduras es clave para fortalecer nuestro sistema inmune

ANA RIVERA MAGAÑA
TARRAGONA

El catedrático y director de la Unidad de Nutrición Humana de la URV es uno de los investigadores más influyentes a nivel mundial.

¿Cómo cree que está afectando la pandemia a la salud?

La actual situación nos lleva a estar ocupando mucho del coronavirus pero, desgraciadamente, estamos dejando de lado la salud de las personas, desde la prevención hasta la atención. La primera causa de mortalidad se debe a problemas cardiovasculares y, la segunda, por cáncer. Debemos dedicar esfuerzos también a detectar esas enfermedades.

¿Considera que aún arrastramos algunas deficiencias debido al confinamiento?

Lo que disminuyó muchísimo, por motivos obvios, fue la actividad física, lo que se traduce en una fuerte subida de peso que repercute en la salud general. También hay una deficiencia de vitamina D y decayó el consumo de fruta y verdura.

¿A qué cree que fue debido?

Hemos de cuidar la alimentación para nuestra salud y también para

la salud del planeta. La forma en cómo comemos condiciona su sostenibilidad, por ello es necesario consumir productos de proximidad, evitando aquellos que vengan empaquetados en plástico. Desde la pandemia, se ha observado que la gente prefería alimentos plastificados para evitar comprar otros frescos que quizá hubiesen tocado otras personas por miedo a contagiarse del virus.

¿Existe algún tipo de peligro?

Hay evidencias de que hay muy pocas posibilidades de contagio a través de la comida. Hay que tener menos miedo. Los productos frescos, simplemente hay que lavarlos en abundante agua y estarán perfectos para consumir.

¿La mala alimentación también es una pandemia?

Más que una pandemia es una epidemia. Hace años que mucha gente se está alejando del patrón dietético saludable, como la dieta mediterránea, sobre todo los jóvenes. Y es que la industria refuerza el consumo inadecuado de productos con poca fibra, grasas y mucha sal y azúcar. Además, por las prisas nos hemos olvidado de la planificación de las comidas, algo primordial.

¿Cómo podemos fortalecer nuestro sistema inmune?

Sabemos ya que ciertas deficiencias en nutrientes se asocian a un mayor riesgo de infección por virus en general. También hay evidencias que la gente que padece obesidad mórbida o diabetes son más susceptibles a tener infecciones y a complicarse su curación. Una alimentación rica en vitaminas y minerales, basada en una dieta de origen vegetal y variada es beneficiosa para luchar contra la enfermedad.

Por lo tanto, ¿cómo debería ser nuestra alimentación ante la pandemia y con el miedo a un nuevo confinamiento?

Una dieta mediterránea es la ideal: es rica en vegetales, que son antioxidantes y contienen sustancias antiinflamatorias, que refuerzan nuestra inmunidad. Una buena alimentación se basaría en consumir cinco raciones de fruta y verdura al día, priorizar también en legumbres, frutos secos y cereales integrales y utilizar aceite de oliva para comer y cocinar. Carnes, pescados y lácteos, siempre con moderación. Y sobre todo, debemos recuperar la planificación de las comidas, intentando comprar productos frescos cada dos o tres días.



Salas-Salvadó es uno de los científicos más respetados en el ámbito de nutrición. FOTO: AM/DT

Agroalimentario

La dieta mediterránea, la dieta de la salud

Este tipo de alimentación se relaciona con una serie de beneficios para el organismo, incluyendo la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares y el cáncer

ANA RIVERA MAGAÑA
TARRAGONA

La dieta mediterránea no es una de esas pasajeras que está moda, sino que es la mejor valorada del mundo, como demuestra la clasificación que hizo en 2019 US News, donde se encumbra el modelo sobre otras cuarenta opciones, destacando que es «la más fácil de seguir, la mejor dieta basada en alimentos de origen vegetal y la mejor dieta para prevenir enfermedades».

¿Por qué la dieta mediterránea se considera año tras año la más saludable posible? Inspirada en los alimentos y el tipo cocinado de los países que bordean el mar Mediterráneo, es un plan de alimentación que se basa en platos con un alto contenido de alimentos de origen vegetal como frutas, verduras, frutos secos y legumbre, una cantidad moderada de proteína magra de pescado y, en menor medida, aves y huevos y carbohidratos saludables y un bajo consumo de grasas saturadas de carnes rojas y productos lácteos, carbohidratos procesados y azúcares.

Los estudios muestran que esta estrategia de alimentación variada, sostenible y flexible es absolutamente beneficiosa para nuestra salud, sobre todo ayuda a un óptimo funcionamiento de órganos como el corazón, el intestino y el cerebro, cosa que otras dietas no pueden defender de forma tan plausible. Otro de sus múltiples beneficios es que es un gran aliado en el control nuestro peso, alejándonos de la obesidad y los problemas que esta genera, ayudando así a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas o diabetes, entre otras. Además, un reciente estudio publicado por *Jama Internal Medicine*, en el que participaron 4.200 mujeres entre 60 y 80

años, indicó que al consumir este tipo de alimentos, la incidencia de padecer cáncer de mama disminuye en un 32%.

Mayor esperanza de vida

El pasado mes de septiembre, un estudio realizado por grupo investigador de la Unidad de Nutrición Humana de la Universitat Rovira i Virgili afirmaba que «las personas que se adhieren a una dieta mediterránea tienen los telómeros (encargados de proteger nuestro material genético) más largos en comparación a las que se adhieren menos». Los telómeros son largas secuencias de ADN repetidas que protegen las extremidades de los cromosomas del acortamiento natural y pueden considerarse un reloj biológico de la

Una alimentación basada en vegetales es la mejor fórmula para prevenir enfermedades

vida celular, pues disminuyen a medida que se envejece. Esto se traduciría en que cuanto más rápido se acortan estas secuencias de ADN, más se enferman las personas y más disminuye su esperanza de vida, por lo que una forma de prevenir las enfermedades es previniendo el acortamiento de los telómeros.

Los resultados arrojados por este celebrado estudio demuestran que la velocidad de acortamiento de los telómeros se puede reducir siguiendo este patrón dietético. Indicaría también que seguir una alimentación basada en las pautas de la dieta mediterránea favorecería un envejecimiento saludable, en parte debido a sus reconocidas propiedades antiinflamatorias y antioxidantes altamente

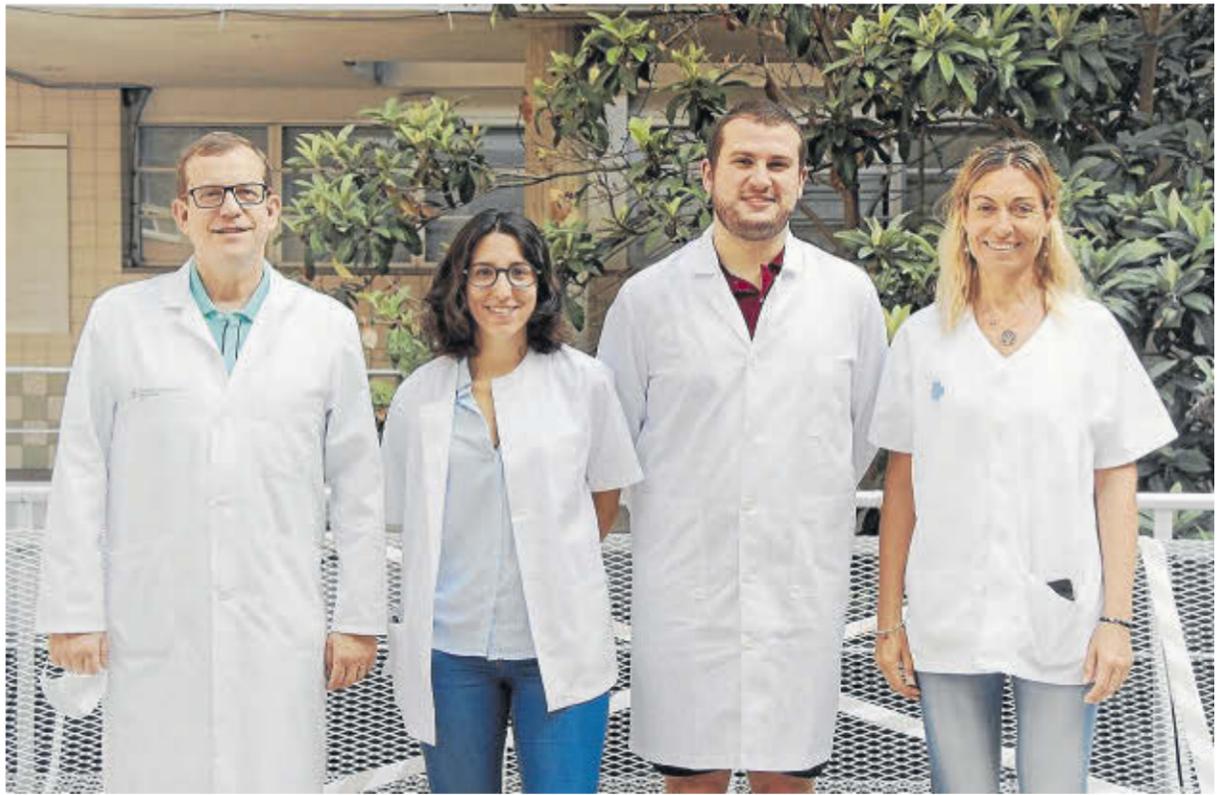


Un respiro para el planeta

El Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) sostiene que llevar una dieta sostenible disminuiría hasta en un 30% la pérdida de biodiversidad.



Illustration by George Middleton



Integrantes del equipo de la URV de investigación sobre esperanza de vida y dieta mediterránea. FOTO: CEDIDA

Eterna ganadora La 'más importante' para la ciencia mundial

La comunidad científica coincide en señalar la dieta mediterránea como la más saludable y es una opinión que aún va más allá.

Hace unos años 'The New York Times' incluyó una herramienta con 14 puntos para preguntar a sus lectores hasta qué punto seguían la dieta mediterránea, entre ellas, consultaban el consumo total de AOVE tanto para comer como para cocinar, si se tomaban dos o tres raciones de verduras y hortalizas diarias, contrastado con el total de carne roja, embutidos o bebidas azucaradas que tomaban

demostradas, las que pueden impactar en la longitud de los telómeros. Y es que la prevención del envejecimiento celular repercute en beneficio de la salud humana, ya que también es capaz de prevenir enfermedades asociadas a la edad como las cardiovasculares, la diabetes del tipo 2 y las neurodegenerativas.

'Mens sana in corpore sano'

Se sabe que la dieta poco saludable no solo es perjudicial para el corazón y las tripas sino que además puede empeorar el estado mental en general. En un trabajo en el que participaron 45.826 personas que seguían dietas variadas se comprobó que los que comían alimentos ricos en fibra mejoraban el estado de ánimo. Y es que el aumento del consumo de fibra, que ayuda a mejorar el funcionamiento del tránsito intestinal, conocido hace poco como nuestro segundo cerebro, mejoraba los estados depresivos en particular en mujeres.

Inciendo en este hecho, el pasado mes de febrero se publicó el estudio *Mediterranean diet intervention alters the gut microbiome in older people reducing frailty and improving health status*. En él se pretendía estudiar el efecto de este tipo de alimentación frente a una dieta habitual de un total de 612 personas de 5 países europeos, comprendidos en edades entre 65-79 años. Los responsables de dicho estudio concluyeron que la adhesión a la dieta mediterránea, al ser rica en fibra, se asociaba a un freno en la fragilidad y el deterioro cognitivo en las personas mayores. Gracias a ello, los pacientes mejoraban las funciones mentales, además de aumentar la agilidad a la hora de caminar o la fuerza muscular.

En el mismo estudio también se analizó el microbioma intestinal

de los participantes, es decir, el número total de microbios y su material genético. Se observó que tras doce meses, había cambios respecto a los perfiles de los microorganismos del intestino. En particular, se observaba un aumento de las bacterias que fabrican ácidos grasos de cadena corta, mientras que se reducía la proporción de aquellas bacterias que se relacionan con la inflamación y productoras de ácidos biliares. En el estudio concluían que la mejora en la carga cognitiva de estas personas se correlacionaba con estos cambios beneficiosos en las bacterias del intestino.

Por si fuera poco, en una realidad tan actual como la que estamos viviendo ahora, los especialistas en terreno de salud, asegu-

Seguir una dieta mediterránea es una prevención en la lucha contra el coronavirus

ran que seguir una alimentación basada en la dieta mediterránea es una prevención ideal en la lucha contra el coronavirus. Los expertos advierten que una mala alimentación contribuye a bajar nuestras defensas, disminuyendo de este modo los linfocitos y por ello los anticuerpos, dejándonos inmunodeprimidos. Cuando al cuerpo le falta energía entra en 'modo ahorro', prescindiendo de lo que no es esencial y provocando que nos debilitemos, siendo más vulnerables ante infecciones y por tanto a virus y bacterias. Por supuesto que la dieta mediterránea no va a curar el virus del Covid-19, pero sí nos va a ayudar a conservar un buen estado de salud para mantener a raya a este nuevo enemigo.

Agroalimentario



Los productos de proximidad se encuentran en mercados, tiendas de barrio y también cada vez más en supermercados. FOTO: FABIÁN ACIDRES

Los productos Km0, entre la tendencia y la concienciación

Más allá de ser un incentivo para el territorio, los investigadores también demuestran sus beneficios para la salud

MONTSE PLANA
TARRAGONA

Cada vez se habla más de los productos kilómetro cero o de proximidad, pero ¿sabemos exactamente qué son? Cabe diferenciarlos de los bio y los ecológicos. Y es que a veces son tres conceptos que se confunden. En primer lugar, los de Km0 son aquellos que se caracterizan por la corta distancia entre su lugar de producción y el punto de venta final. Por otro lado, los productos Bio y Eco son definidos por la OMS como aquellos alimentos que son producidos de forma tradicional y sostenible, sin utilizar productos químicos ni ser modificados genéticamente.

El concepto Km0 cuelga de muchas etiquetas en tiendas, mercados y cada vez más en supermercados. Se trata de una tendencia que parece que va ganando terreno y, de hecho, durante el confinamiento se vivió un *boom*. Así lo corrobora el sector, que considera que la gente tomó conciencia de la importancia de mantener en activo los productores locales. De

aquella situación incluso surgieron iniciativas, como es el caso de 'compremacasa.cat'. Elena Cargol, cofundadora del proyecto, explica que se trata de un portal web que aglutina productores profesionales de proximidad. «Se trata de un escaparate donde los productores se dan a conocer, pero cada uno de ellos gestiona sus ventas. Es una forma de darse a conocer y que los consumidores sepan qué tienen cerca de casa», detalla Cargol. El proyecto nació en pleno confinamiento precisamente a raíz de la situación de precariedad en la que se encontraban los pequeños productores. El proyecto nace en la Garrotxa, pero en poco tiempo se ha extendido en doce comarcas de las cuatro provincias, llegando al Tarragonès y al Priorat.

Es beneficioso para la salud

Cuando se habla de los beneficios de los productos Km0, se acostumbra a pensar en el territorio y la parte más económica y, en cambio, se deja de lado la salud. Así que, ¿tiene beneficios consumir productos de proximidad? Según



Cuidar el territorio

Los productores destacan que consumir de proximidad ayuda a mantener vivo el territorio y evitar el despoblamiento

los estudios realizados por el grupo de investigación en Nutrigenómica de la URV, la respuesta es afirmativa. Gerard Aragonès, investigador del grupo, detalla que se dedican a estudiar cómo los nutrientes de la dieta afectan la salud. En los últimos años se han especializado en la investigación de los polifenoles, grupo de compuestos naturales que están presentes en frutas y verduras: «Hemos observado que un mayor consumo de polifenoles tiene beneficios sobre la salud y, por ejemplo, permiten combatir la obesidad y, por lo tanto, prevenir enfermedades cardiovasculares».

Lo que se ha observado en estos estudios es que una misma fruta o verdura puede presentar mayor o menor concentración de polifenoles y, por lo tanto, no siempre tener los mismos beneficios. «Nos fijamos en la procedencia y en el tipo de cultivo, y lo que se extrae es que una hortaliza de temporada y de proximidad tiene más polifenoles y, por lo tanto, más beneficios», concluye. Esto se explica porque, según detalla Aragonès, los polifenoles tienen, para

la planta, una función de relación con el entorno, «aparecen como protección ante un entorno hostil, por ejemplo. Y cuando la fruta o verdura está en su momento óptimo para ser recolectado, coincide también en altos niveles de polifenoles». Es esto lo que explicaría el porqué los productos de proximidad tienen más polifenoles y,

Los alimentos de temporada y de proximidad tienen más propiedades

por lo tanto, son más beneficiosos para la salud, «porque han sido recolectados en el momento óptimo. En cambio, un producto de exportación madurado en una cámara tiene menos polifenoles», añade Aragonès. Consumir hortalizas con mayor presencia de polifenoles es positivo «pero cabe remarcar que no es negativo consumir productos con menor presencia de polifenoles. Siempre es bueno comer fruta y verdura».

«Se ha avanzado mucho, pero todavía falta un largo recorrido»



El director comercial de la Cooperativa de Cambrils, Fernando Sarasa, detalla que su principal producto es el aceite de oliva extra de arbequina. FOTO: FABIÁN ACIDRES

MONTSE PLANA
TARRAGONA

En la Cooperativa de Cambrils se trabaja para acercar y dar a conocer los productos de proximidad

Productores del territorio se agrupan para unir esfuerzos, aprovechar infraestructuras y que sus productos, Km0, ganen visibilidad. Son pequeños productores a los que el trabajo cooperativo les ayuda a compartir algunas de las líneas de trabajo. En la Cooperativa de Cambrils, por ejemplo, cuentan con distintas secciones: almazara, hortofrutícola, fruta seca, agrotiendas y suministros agrícolas. Cuentan con productos gastronómicos Km0, frutas y verduras de los socios, pero trabajan, sobre todo, con el aceite de oliva extra de arbequina, según detalla el director comercial de la Cooperativa de Cambrils, Fernando Sarasa. Se trata de su producto máspreciado, llegando a exportar a 25 países. La gama de productos se extiende entre vinagres, vinos y derivados.

«La Cooperativa sirve para hacer difusión», detalla Sarasa, aspecto que trabajan a través de redes sociales, jornadas gastronómicas «y el boca a oreja gra-

cias a los prescriptores», añade. Los productos de la Cooperativa de Cambrils se identifican a través de marcas: «Tenemos tres, pero la principal es Mestral». Y es que para Sarasa tener una marca es esencial «para que nos reconozcan. El producto cooperado no se conoce a todas partes». Bajo el punto de vista del director comercial de la Cooperativa de Cambrils, el Km0 es un concepto que funciona. Señala

Fernando Sarasa: «Con la globalización hemos perdido la identidad del territorio»

que primeramente «fue como una moda, pero ahora sí que la gente está más concienciada y piensan más en la sostenibilidad». Aun así, remarca que falta todavía mucho recorrido. «Cada vez que hay una crisis económica, la venta del producto de proximidad disminuye», asegura, fenómeno que explica porque «siempre se asocia el Km0 con productos más caros». «La globalización permite disponer de ciertos productos, pero, por contra, perdemos identidad», remarca Sarasa.

«La agricultura y la ganadería cuidan el territorio»



Joan Cartanyà, miembro de Fet a la Conca, en la agrotienda que la cooperativa tiene en Poblet, con productos de proximidad. FOTO: CEDIDA

MONTSE PLANA
TARRAGONA

En 2018 nació Fet a la Conca, una cooperativa que agrupa todo tipo de productores para impulsar el Km0 y dar a conocer la comarca

Una quincena de productores de la Conca de Barberà trabajan mano a mano a través del Fet a la Conca. Una cooperativa reciente, creada en 2018, que nació para resolver una necesidad: la dificultad para dar a conocer los productos de proximidad de la comarca. «Las pequeñas empresas alimentarias en su gran mayoría son familiares. Es difícil hacer llegar el producto cuando las dimensiones son reducidas, así que el Fet a la Conca nace para compartir recursos», explica Joan Cartanyà, miembro de la cooperativa.

Como detalla, el Fet a la Conca aglutina a una gran variedad de productores, desde agricultores a elaboradores que compran materia primera de proximidad para, posteriormente, elaborar sus productos. «Así que el objetivo primero de la cooperativa es la difusión, tanto dels productos como de la Conca de Barberà. No somos como, por ejemplo las cooperativas agrarias, que tam-

bién comparten recursos para la producción», aclara Cartanyà. En este sentido, el trabajo del Fet a la Conca se centra en «dar potencia» a productos Km0, «que sean más atractivos comercialmente», señala. Joan Cartanyà tiene claro que sin estos productores, el territorio se pierde. «Dar riqueza al territorio pasa por dar valor al producto», a lo que añade: «Tenemos que amar el territorio y, por lo tanto, cuidarlo, y

Joan Cartanyà: «Durante el confinamiento aumentó el consumo por solidaridad»

la manera de cuidarlo es que haya agricultores y ganaderos que trabajen la tierra».

Asegura que durante los meses de confinamiento experimentaron un incremento de las ventas online, «pero parece que fue más bien por solidaridad, no tanto por conciencia». Y es que pasado los meses de mayor incidencia de la pandemia, la pasada primavera, las ventas se desplomaron. «La situación es la misma ahora que dos años atrás, cuando iniciamos el proyecto», asegura Cartanyà.

Agroalimentario



Un tractor vertiendo el abono hecho con los restos de café de las cápsulas, en un campo de arroz en el Delta de l'Ebre. FOTO: NESPRESSO

La economía circular en el sector agroalimentario: un modelo de futuro

En los últimos años, se ha ido popularizando este término, un nuevo modelo económico que pretende hacer desaparecer el concepto de residuo y aprovechar los recursos del planeta

M. P.
TORTOSA

En los últimos años, se ha ido popularizando el término de economía circular, un nuevo modelo económico que pretende hacer desaparecer el concepto de residuo. La economía circular tiene como objetivo principal preservar el valor de los productos, componentes y materiales durante el mayor tiempo posible dentro de la economía.

De esta manera, está orientada a la consecución de sistemas de producción y consumo más eficientes, gracias a ciclos continuos y regenerativos. Así se consigue reducir el consumo de materias primas y energía, y la generación

de residuos y emisiones en los procesos productivos. La aplicación de la economía circular requiere un cambio de visión tanto empresarial como territorial e individual, repensando la manera de producir y consumir.

En Europa sólo se aprovecha el 5% del valor original de los materiales y energía utilizados, lo cual pone de manifiesto la necesidad de implementar estrategias de economía circular, particularmente ante el hecho de que los recursos disponibles son limitados.

Los sectores con un mayor potencial para aplicar medidas de economía circular en Catalunya, teniendo en cuenta su peso en la economía y las posibilidades de aplicar estrategias de economía

circular, incluyen el agroalimentario, la industria química, el transporte y la logística, la maquinaria y equipos, y el sector de los materiales.

Así por ejemplo, en el sector

El modelo trata de desvincular el desarrollo económico del consumo de recursos finitos

agroalimentario, en un modelo de economía circular los residuos son nutrientes, comida: esto implica un nuevo modo de entender el concepto de desecho, ya que ahora no se rechazan sino que se

utilizan para transformarlos en recursos de vital importancia en los ciclos biológicos y técnicos. La economía circular además significa que todo está conectado con todo y hay que verlo como un conjunto, un sistema complejo, a la vez que se debe pensar de forma local: las organizaciones y comunidades están influenciadas por su entorno, teniendo una relación dinámica de proximidad.

La economía circular, en contraposición de la lineal, impulsa un nuevo modelo cuyo fin es tratar de desvincular el desarrollo económico global del consumo de recursos finitos.

Si ampliamos la mirada hacia delante, considerando como horizonte el año 2030, por ejemplo,

veremos cómo las previsiones para entonces son que la población mundial aumentará hasta los 9.000 millones de personas o incluso más, que en paralelo observaremos un incremento de los consumidores de clase media hasta los casi 5.000 millones.

Ante este crecimiento poblacional la demanda de alimentos, agua, energía también aumentará, se estima hasta un 40-50% con respecto a los niveles del 2010. La degradación ambiental, a su vez ha hecho y hará que se reduzca la capacidad de la Tierra para poder regenerar sus propios ecosistemas, entendiendo por tales todo lo que nuestro planeta nos brinda en forma de materiales aprovechables, procesos biológicos, químicos, físicos, ciclo del agua, absorción y retención de CO₂, etc., lo que afecta a la accesibilidad y disponibilidad de recursos básicos necesarios para satisfacer la actividad industrial y humana.

Por tanto si la demanda aumenta debido a un aumento de los consumidores y de sus estándares de vida, y la oferta de recursos se reduce al destruir el medio natural del cual los extraemos y dada la vinculación de la economía a lo material que se gestiona de forma lineal, podemos entender que el impacto de tal incremento de costes puede ser grave para los consumidores y las empresas.

Es por todo esto que la sociedad necesita nuevas formas de relacionarse con la naturaleza y capi-



La biomasa y materia orgánica se aprovecha para la creación de energía. FOTO: JOAN REVILLAS

tal de recursos, nuevos modos de producción y consumo, que sean más responsables, regeneradores y considerados con el medio ambiente, más respetuosos con el consumidor y el trabajador en todo el mundo.

«Arroz solidario»

Un ejemplo de economía circular en la demarcación de Tarragona es la empresa Nespresso, que utiliza un sistema de reciclaje propio

En el sector agroalimentario, los residuos se convierten en nutrientes

de sus cápsulas usadas (mediante puntos de recogida) para aprovechar el poso de café, separándolo del aluminio.

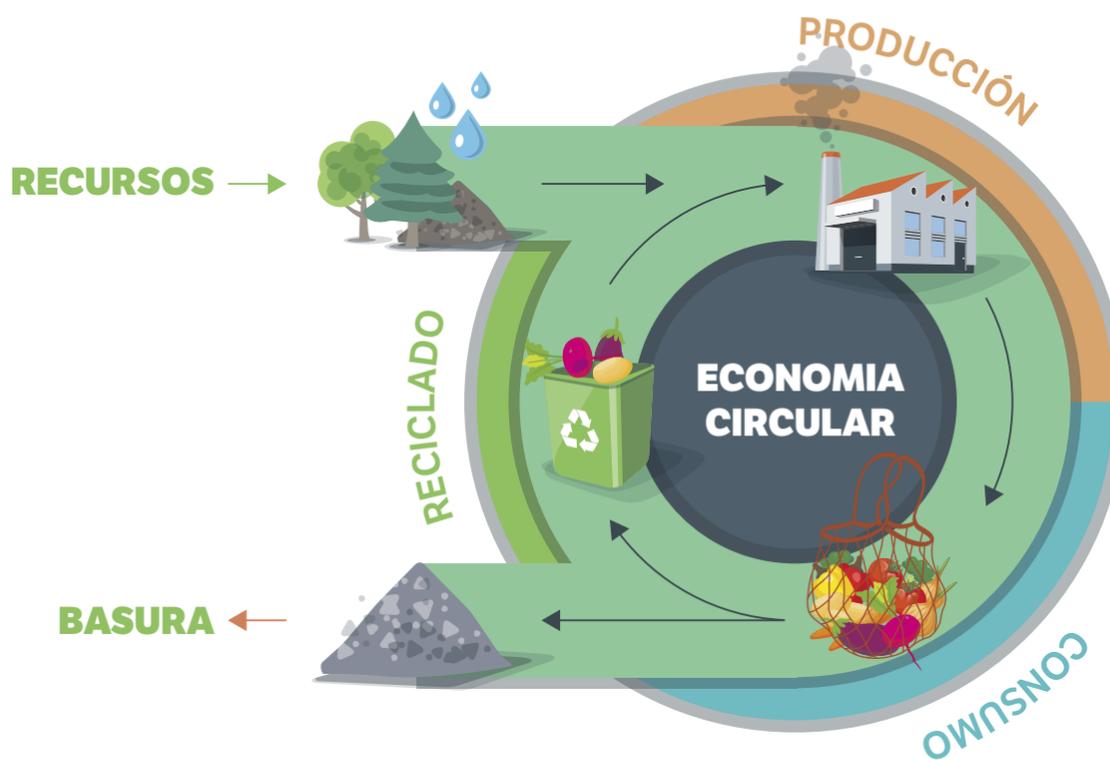
Con los restos de café, la empresa elabora un compost agrario que se utiliza para cultivar arroz en los campos del Delta de l'Ebre, a través de la Cambra Arrossera del Montsià.

Luego, Nespresso dona toneladas de este arroz para que se reparta entre los diferentes Bancos de Alimentos de todo el territorio español, con su proyecto «Arroz solidario».

Se trata así de cerrar el círculo, de reciclar materiales que de otra forma contaminarían, de aprovechar un alimento que se acabaría convirtiendo en residuo y darle

Un nuevo ciclo

● **Aprovechar los recursos.** El modelo de economía circular implica un nuevo modo de entender el concepto de desecho, ya que ahora no se rechazan sino que se utilizan para transformarlos en recursos de vital importancia en los ciclos biológicos y técnicos. El modelo busca preservar el valor de los productos dentro de la economía el mayor tiempo posible y requiere un cambio de visión empresarial pero también individual.



Arroz del Delta de l'Ebre a base de cápsulas de café

Un ejemplo es la empresa Nespresso, que usa un sistema de reciclaje de sus cápsulas, aprovechando el poso de café, y convirtiéndolo en compost agrario para cultivar arroz.

una segunda vida en forma de abono para, precisamente, obtener nutrientes con los cuales cultivar arroz que, a su vez, tendrá un fin solidario para personas que lo necesiten. Los residuos biológicos tienen un potencial considerable como alternativa a los fertilizantes químicos. Además, promover la bioeconomía significa revitalizar el medio rural y las poblaciones que viven de ello.

Los residuos biológicos tienen un potencial muy alto como alternativa a los fertilizantes químicos

También la empresa Torres del Penedès tiene una larga trayectoria en la aplicación de estrategias de economía circular. En la gestión del agua, está implementando un proyecto pionero de tratamiento de las aguas de limpieza de la bodega, para reciclarlas para el mismo uso. Los sarmientos de sus propias fincas, junto con biomasa forestal, son utilizados para alimentar una caldera de biomasa que permite generar calor y frío en la bodega mediante una máquina de absorción de frío. La empresa también aplica estrategias de alargamiento de la vida útil de sus equipos usados, como es el caso de las barricas que son utilizadas en diferentes ciclos para la producción de vino y brandy.

Líder en moviment d'agroalimentaris al Mediterrani