



A

AGROALIMENTARIO

Diari
de Tarragona

31 de octubre de 2019



Un sector de referencia

en el Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre

agroalimentario un motor económico

Las comarcas más dinámicas en el sector agroalimentario del Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre

	Núm. de empresas	FACTURACIÓN (millones de euros)	Núm. de empleados
BAIX CAMP	371	1.589	3.617
BAIX EBRE	281	655	2.313
TARRAGONÈS	281	523	3.007
MONTSIÀ	215	442	2.099
BAIX PENEDEÈS	135	210	1.086
CONCA DE BARBERÀ	59	201	537
ALT CAMP	90	167	721
TERRA ALTA	60	70	259
PRIORAT	126	65	481
RIBERA D'EBRE	65	54	472
TOTAL	1.683	3.975	14.592

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA EN BASE A DATOS DE SABI

Cerca de 1.700 empresas que facturan unos 4.000 millones

El sector agroalimentario es un referente en la economía del Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre

REDACCIÓN

En la demarcación de Tarragona hay por lo menos 1.683 empresas relacionadas con la industria agroalimentaria y con sede en alguno de los municipios del Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre, según los últimos indicadores contenidos en la base de datos SABI (Sistema de Análisis de Balances Ibéricos) que obtiene, principalmente, su información a partir de los Registros Mercantiles.

En conjunto, este sector factura anualmente un mínimo de 3.975 millones de euros, lo que le convierte en uno de los motores económicos de referencia en la demarcación, con por lo menos 14.592 empleados directos.

Sumando a ello la actividad de los centros de trabajo y las transacciones comerciales que llevan a cabo empresas de este sector con sede social fuera de los límites territoriales de la demarcación de Tarragona, las cifras pueden ser todavía mayores.

Datos del *Anuari Econòmic Comarcal BBVA* sitúan a la industria alimentaria (sin contar la actividad del sector primario, la distribución ni otras actividades vinculadas también a la agroindustria) como el segundo sector industrial de la demarcación de Tarragona en términos de Valor Añadido Bruto (VAB).

Con un 9% del VAB provincial en 2016 (últimos datos disponibles), tan solo la industria química, con un 21,1% del VAB, superaba a la industria alimentaria en el conjunto del Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre. En tercera posición y a bastante distancia quedaba la industria metalúrgica (un 5,6% del VAB), seguida de otras industrias diversas, con un 5,5% del VAB.

El liderazgo del Baix Camp

Si el Tarragonès es la comarca que lidera sin duda la industria química en la demarcación de Tarragona, en el caso del sector agroalimentario ese liderazgo corresponde al Baix Camp. Esta sola

comarca concentra un 39,97% del volumen de negocio de este sector, con 1.589 millones de euros de los 3.975 millones que facturan las empresas con sede en la demarcación.

También en esta comarca es en la que se concentra el mayor número de empleados, con 3.617 personas trabajando de forma directa en el sector. Su peso relativo, sin embargo, es más bajo, al concentrar un 24,79% del total de 14.592 personas que, por lo bajo, están empleadas de manera directa en esta actividad económica.

Al Baix Camp le sigue, en términos de volumen de negocio, el Baix Ebre, una comarca en la que el sector agroindustrial factura por lo menos 655 millones de euros (un 16,48% del total provincial) con 281 empresas con sede en sus límites territoriales y 2.313 empleados.

Tarragonès (281 empresas facturan 523 millones de euros y emplean de forma directa a 3.007 personas), en tercera posición, y

Montsià (215 empresas, 442 millones de euros y 2.099 empleados directos), en cuarta posición, completan el podio de cuatro comarcas que, en conjunto, suman más del 80% de la facturación del sector en las comarcas del sur de Catalunya.

Comercio al por mayor

Por áreas de actividad, el comercio al por mayor e intermediarios del comercio lidera el sector, con un 38,54% de la facturación (1.532 millones de euros) y un 26,22% de los empleos (3.826 empleados). Le sigue a poca distancia la industria de la alimentación, que mueve por lo bajo 1.200 millones de euros (un 30,19% de la facturación) y emplea a 3.176 personas (el 21,76% del total).

Agricultura, ganadería, caza y servicios relacionados con las mismas ocupan, a más distancia ya, la tercera posición en volumen de negocio, con una facturación conjunta de 576 millones de euros (14,49%) y 2.955 empleados (20,25% del total).

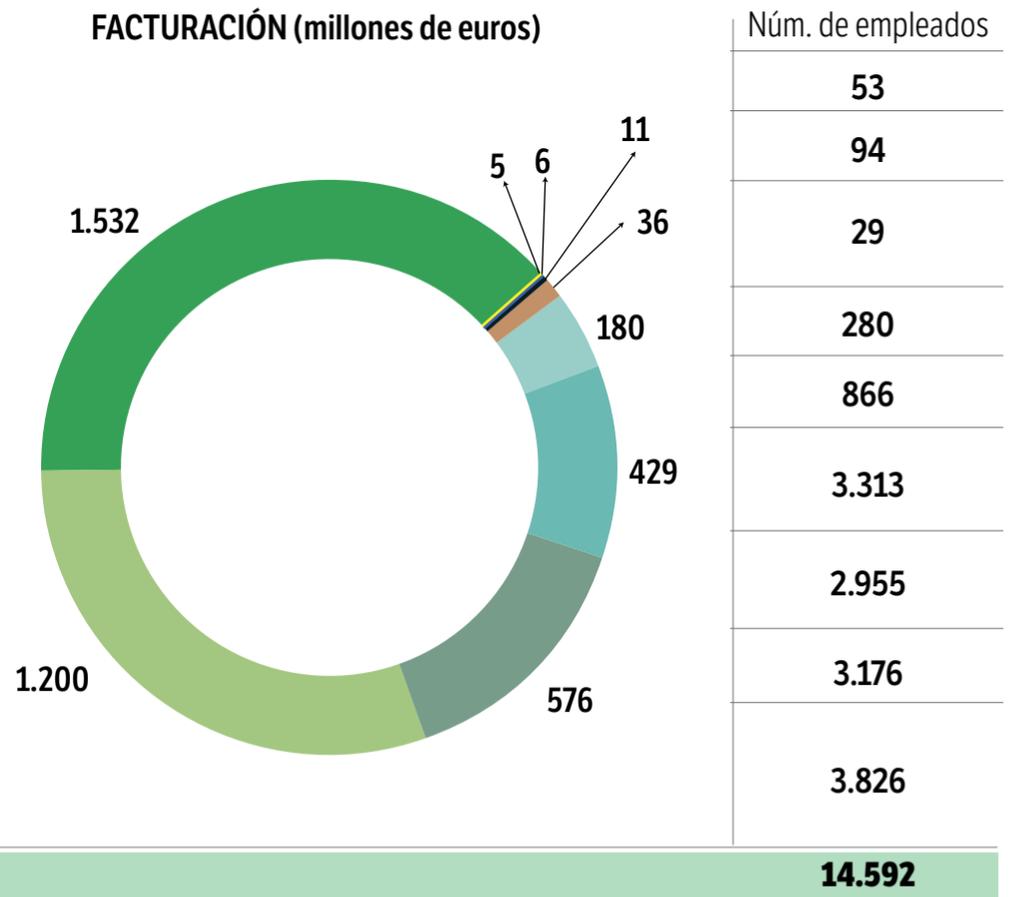
En cuarta posición se sitúa el comercio al por menor en cuanto a su volumen de negocio, con 429 millones de euros y un 10,79% del total, aunque cuando se miran las cifras de ocupación, este segmento escala hasta la segunda posición como motor de empleo.

Con 3.313 empleados directos y un 22,7% sobre el total de personas que, por lo bajo, trabajan de forma directa en este sector en el Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre, solo el comercio al por mayor e intermediarios del comercio supera en número de empleados a la actividad del comercio al por menor.

A bastante distancia ya, la fabricación de bebidas completa el quinteto de segmentos que acaparan el grueso de la facturación. Sus 180 millones de euros -junto a los 866 empleados directos- se suman al resto de áreas de actividad hasta aglutinar, en conjunto, el 98,54% de la facturación de este sector en las comarcas de Tarragona por parte de las empresas que tienen su sede social en ellas.

Distribución por segmentos de actividad

Grupo de empresas	Núm. de empresas
Silvicultura y explotación forestal	12
Actividades veterinarias	29
Fabricación de productos farmacéuticos	1
Pesca y acuicultura	53
Fabricación de bebidas	190
Comercio al por menor, excepto de vehículos de motor y motocicletas	383
Agricultura, Ganadería, Caza y servicios relacionados con las mismas	400
Industria de la alimentación	177
Comercio al por mayor e intermediarios del comercio, excepto de vehículos de motor y motocicletas	438
TOTAL	1.683



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA EN BASE A DATOS DE SABI

Las empresas líderes por segmentos de actividad

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

Pesca y acuicultura

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
BALFEGO TUNA SL	5,4	61
CONPESTAR SL	5,3	0
EXPLOTACIONES MARINES FANGAR SL	2,9	21
PESQUERIES LA FRAU SL	2,6	3
ENRIC BRULL VILA		
I FILLS SL	2,2	2

Comercio al por mayor e intermediarios del comercio

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
ANDRÉS PINTALUBA SA	158,3	111
UNIO NUTS SCCL	73,4	163
CRISOL	59,7	50
ROCA TRULL SL	55,1	3
RESERVA DE LA TIERRA SL	51,1	21

Agricultura, Ganadería, Caza y servicios relacionados

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
PAVO Y DERIVADOS SA	195,9	732
COSELVA	31,9	76
GRANJA CRUSVI SA	27,9	37
GANADERIA DELTA SA	27,4	10
AGUSTIN ROIG SA	27,2	128

Silvicultura y explotación forestal

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
BIOFORESTAL BIOMASSA FORESTAL CATALUNYA SL	2,1	0
SERVEIS ANTIPLAGUES HIGIENE I CONTROL AMBIENTAL SA	1,2	23
PEDRASTORE SL	0,8	1
BIOFORESTAL BUSCAIL SL	0,5	14
IBER NATURAL PROJECT SL	0,3	2

Comercio al por menor

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
FRAGADIS SL	178,6	1.301
VIÑA TRIDADO SL	22,7	35
MONTANE-MUNTANE SL	19,2	132
FRUTAS HERMANOS L		
SANCHEZ VILASECA SL	9,9	33
PEIXOS SAVALL SA	9,8	35

Industria de la alimentación

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
F. FAIGES SL	205,6	201
BORGES AGRICULTURAL & INDUSTRIAL NUTS SA	192,3	389
PIENSOS PROCASA SA	116,1	53
GO FRUSELVA SLU	94,3	132
PRODUCTOS DEL CAFÉ SA	79,1	263

Fabricación de bebidas

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
LA VINICOLA DE GANDESA SL	10,1	19
VINICOLA DE BRAFIM SL	9,30	0
CELLER COOPERATIU DE VILA-RODONA SCCL	8,9	26
BODEGAS YZAGUIRRE SL	8,6	23
CELLER MASROIG SCCL	6,6	26

Actividades veterinarias

Empresa	Facturación (millones Euros)	Núm. empleados
VETERINARIS AMETLLA MIAMI-CAMBRILS SL	0,71	6
2013 MEDITERRANI		
VETERINARIS SA.	0,69	9
OFTEVET SL	0,47	6
A GATAMEUS SL	0,44	5
VET. PATINO SL	0,39	7

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA EN BASE A DATOS DE SABI



Motor de empleo
Al menos 14.592 personas trabajan en actividades relacionadas con el sector agroalimentario en la demarcación de Tarragona.



#somoslogística

bergelogistics.com

agroalimentario el reto de la sostenibilidad

Coproductos para acercarnos a una industria agroalimentaria circular

Cinco representantes de empresas e instituciones destacadas en el sector agroalimentario del Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre debaten sobre retos y tendencias en sostenibilidad



Un momento de la mesa redonda celebrada en el Diari. FOTO: FABIAN ACIDRES

RAFAEL SERVENT

¿Qué retos tiene hoy la industria agroalimentaria del Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre ante una coyuntura de emergencia climática, crecimiento de la población mundial y necesidad de convergir en una economía circular y sostenible?

Cinco representantes de empresas e instituciones destacadas en este sector en las comarcas del sur de Catalunya debatieron recientemente sobre ello en una nueva edición de los 'Esmorzars-Col·loquis' del Diari de Tarragona, en una mesa redonda que tomó como título *Cap a una indústria agroalimentària sostenible*.

Más demanda

'Hambre cero' es el segundo de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible que la ONU ha fijado para el año 2050. Entre otras reflexiones, asegura que «necesitamos una profunda reforma del sistema agrario y alimentario mundial si queremos nutrir a los 815 millones de hambrientos que

existen actualmente en el planeta y a los dos mil millones de personas adicionales que vivirán en el año 2050».

En este contexto, **Xavier Poy, director comercial en Andrés Pintaluba**, empresa de Reus especializada en la fabricación y comercialización de aditivos y premezclas medicamentosas para la nutrición y salud animal, explica que uno de los grandes retos que afronta hoy «la producción agropecuaria» es «atender al incremento de demanda de proteína animal».

«Un 50% de la ingesta de proteínas son hoy de origen animal», prosigue Poy, que cifra en un 10% el incremento de demanda de proteínas animales para los próximos 20 años. La respuesta está, en su opinión, en los «coproductos». Nada de hablar de subproductos. Mucho menos de residuos. Solo desde una concepción del sector como un todo integrado en una cadena de valor circular «podremos atender las necesidades de hoy sin hipotecar nuevas generaciones».

«Hay una larga lista de coproductos integrados en una economía circular -resume Xavier Poy-, y desde la nutrición animal, que siempre hemos sido vistos como la 'parte pobre' de la nutrición, nos hemos visto históricamente en la obligación de aprovechar los recursos, porque la falta de medios agudiza el ingenio».

Coproductos

Josep Moragas, director comercial de frutos secos en UNIO, cooperativa de segundo grado con sede en Reus, coincide con Xavier Poy en la importancia de los coproductos para consolidar la sostenibilidad del sector: «En 2005 -ejemplifica- implantamos el aprovechamiento de la cáscara de almendra, con su molienda y utilización como excipiente para medicamentos veterinarios. Hasta entonces, era biomasa combustible. Le dimos más valor. Hoy, con la cáscara de almendra se fabrica desde ropa hasta baldosas».

«Ahora -prosigue- estamos investigando en las pieles de avella-

na y de almendra para su uso como fibras alimentarias, haciendo pruebas para desarrollar nuevos ingredientes a partir de coproductos».

Pero añade: «Todos nos dedicamos a investigar y a innovar para satisfacer una demanda creciente, pero las soluciones en temas de sostenibilidad pasan porque sea

Diari de Tarragona celebra una nueva edición de sus 'Esmorzars-Col·loquis'

un compromiso de todos, desde el principio de la cadena hasta el consumidor al que le llega el envase y ha de cerrar el círculo».

Tecnología

La tecnología es también un elemento clave en materia de sostenibilidad para **Joan Ribé, Chief Corporate Strategy Officer en Borges**, grupo agroalimentario familiar que tiene en Reus su

centro de frutos secos. «Para alimentar al mundo -explica Ribé- necesitamos mucho a las industrias tecnológicas. Se necesita aumentar el suelo disponible para cultivos, pero más importante aún es mejorar en especies y soluciones tecnológicas que mejoren la productividad de ese suelo agrícola».

Como ejemplo pone el importante crecimiento de la productividad de las nuevas generaciones de almendros, capaces de producir hasta 2.000 kilos de almendras por hectárea frente a los 100 kilos de los cultivos más tradicionales.

Cultivos más productivos permiten acercar la producción a Europa, rebajando así la dependencia de importaciones. Pero no solo se trata de productividad. La innovación entra en todos los eslabones de una cadena de valor que ya nadie discute que es hoy circular y altamente integrada entre los diferentes actores que integran el sector.

«Se da respuesta a la vocación de sostenibilidad -prosigue Joan Ribé- reduciendo el peso de los envases, ahorrando plásticos, desarrollando y creando producto que sustituya a la grasa de palma, cuya obtención destruye la Amazonia, fomentando que los empleados se desplacen en tren, en vehículos de empresa compartidos...»

Huella de carbono

«La sostenibilidad -coincide Josep Moragas, de UNIO- es mucho más compleja. También significa traer almendras de California hasta Tarragona en barco, con mucho menos impacto ambiental que trayendo almendras desde Almería en camión. Es algo sobre lo que debemos reflexionar, y pensar qué significa hablar de 'proximidad'».

Josep Maria Cruset, presidente del Port de Tarragona, apoya el argumento: «Somos el primer puerto estatal en movimientos agroalimentarios, y a esta actividad le ponemos un componente de sostenibilidad en dos vertientes. La primera es que en todas las concesiones portuarias que se están llevando a cabo hay criterios medioambientales y de sostenibilidad, dando mayor disponibilidad e incentivando bonificaciones [para las empresas que estén alineadas con ello]».

«La segunda -prosigue Cruset- es la búsqueda de la eficiencia llegado el momento de mover mercancías, que buscamos que tenga la menor huella de carbono posible. En este sentido, nuestro plan de inversiones a cuatro años, con más de 150 millones de euros, pasará por aquí».

Desglosa su apuesta en cinco elementos clave: muelles competitivos y de gran calado que permitan al Port de Tarragona consolidarse como centro *hub* agroalimentario, buena capacidad de almacenaje (con más de dos millo-



FOTO: 06 FIRMA FOTO



«Un 27% de los alimentos que se producen en el mundo se desperdician: hay que reducir las pérdidas»

Joaquim Brufau
Cambra de Comerç de Reus



«Para alimentar al mundo necesitamos mucho a las industrias tecnológicas, mejorando la productividad»

Joan Ribé
Borges



«Tenemos que funcionar en una economía clusterizada, porque nos tenemos que ayudar entre todos»

Josep Moragas
UNIÓ



«Hay una larga lista de coproductos integrados en la economía circular: la falta de medios agudiza el ingenio»

Xavier Poy
Andrés Pintaluba



«Es determinante tener un polo agroalimentario del Camp de Tarragona, y el ejemplo es el polo petroquímico»

Josep Maria Cruset
Port de Tarragona

nes de toneladas disponibles) para servicios *just in time*, espacio disponible con el millón de metros cuadrados que están a punto de salir con la nueva ZAL, intermodalidad y apuesta por el ferrocarril y, por último, conexiones con puertos secos para su *hinterland*.

Clusterizar

El papel central de la logística es también compartido por **Joaquim Brufau, coordinador**

de la Comissió Agroalimentària de la Cambra de Comerç de Reus y vinculado profesionalmente durante tres décadas con el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Una logística eficiente puede ser clave para «reducir las pérdidas tanto de alimentos humanos como de piensos para alimentación animal, porque un 27% de los alimentos que se producen en el mundo se desperdician».

«Hay que mitigar y adaptarse al cambio climático -insiste Brufau-, porque un 23% del CO2 que se emite en el mundo se debe a la agricultura, aunque no podemos precisar el porcentaje [de la demarcación] de Tarragona».

Igual que el resto de participantes en la mesa redonda, Joaquim Brufau insiste en la importancia de innovar, y de hacerlo en este caso desde el Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre. «Hay que bus-

car que la innovación esté cerca de la industria, aprovechando lo que pueden ofrecer instituciones como el IRTA o la Universitat Rovira i Virgili (URV)».

Tan importante o más que la relación de la industria con estas instituciones es la integración del concepto de 'coproducto' en el conjunto del sector, aunando esfuerzos empresariales. «Tenemos que funcionar -sugiere Josep Moragas, de UNIÓ- en una economía

clusterizada, porque nos tenemos que ayudar entre todos».

«Es determinante tener un polo agroalimentario del Camp de Tarragona, y el ejemplo es el polo petroquímico», coincide Josep Maria Cruset, del Port de Tarragona. Algo compartido también por Joan Ribé, de Borges, aunque con un matiz: «Hay las bases, pero no la suficiente masa crítica, porque estamos todavía en unos minifundios familiares».



andrés pintaluba

**PINTALUBA
FOR LIVESTOCK
SOLUTIONS**

www.pintaluba.com



Opinió

Obsessionats en un sector agrari fort i dinàmic al Camp de Tarragona i l'Ebre



TERESA JORDÀ
Consellera d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Un país com Catalunya, on les explotacions agràries, ramaderes, forestals i pesqueres són els nostres principals subministradors d'aliments, l'eix vertebrador del nostre territori i el motor de la riquesa econòmica, social i ambiental del nostre medi rural, requereix unes polítiques públiques clares, decidides, rigoroses i, sobretot, responsables. Unes polítiques, que s'han de traduir en accions concretes, favorables per al sector, per al territori i per al conjunt de la ciutadania, que ha d'entendre que els recursos públics destinats al sector agroalimentari beneficien a tota la societat.

L'objectiu final no és altre que garantir la viabilitat present i futura del sector primari i assegurar-nos un món rural viu en un país equilibrat i sostenible.

Des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, entomem reptes conjunturals i també estructurals. I ho fem en permanent diàleg amb el sector, des del primer dia.

Actuem amb diligència davant desastres com l'incendi de la Ribera d'Ebre, amb més d'11 milions d'euros anunciats per recuperar la capacitat productiva de les explotacions agrícoles, ramaderes i forestals i a les comunitats de regants afectades. O davant els efectes de les pluges torrencials de la setmana passada: aquest dimarts mateix el Govern ha anunciat una nova línia d'ajuts a les explotacions afectades pel temporal.

I actuem amb diligència davant els reptes de fons. Des del primer moment hem treballat per a millorar la renda agrària i per fer les explotacions i empreses més fortes davant els mercats i les crisis de preus. Hem de crear entre tots unes millors condicions per enfortir el sector produc-

tiu en la cadena agroalimentària, millorar la relació entre tots els actors d'aquesta cadena i afavorir una major transparència dels mercats.

Hem impulsat i donarem tot el suport a la creació de la circumscripció econòmica de l'avellana i esperem pròximament tenir en funcionament l'Oficina Tècnica de l'Avellana. Els últims tres anys, el Departament d'Agricultura ha posat en marxa el Grup de Treball de l'Avellana, que ha dut a terme diferents accions per millorar el sector, com ara estudis de qualitat de l'avellana, l'elaboració del Pla estratègic de la valorització de l'avellana o la coordinació de les accions de promoció, com ara el Temps d'Avellana amb una sola marca per a tot el país.

De la concertació amb els diferents sectors i agents ja s'han concretat tot un seguit d'actuacions que valorem molt positives. La creació del Comitè de Cogestió del cranc blau a les Terres de l'Ebre el 2018, a fi de generar el màxim benefici en l'aprofitament d'aquesta espècie i alhora tractar de contenir-ne l'expansió. La constitució de grups de treball per fer front a

la crisi del sector dels cítrics, que han de permetre consensuar amb el sector les accions a emprendre per millorar la comercialització de les taronges i mandarines ebreques. La continuïtat del canal Xerta-Sénia, gràcies a l'aprovació de 460 milions d'euros a infraestructures de regadiu fins al 2032. De la mateixa manera, la Taula de Cogestió de l'Aqüicultura està debatent entre tots els seus membres (aqüicultors, pescadors, científics i Administració) les possibles accions que es poden dur a terme en les badies dels Alfacs i del Fangar del delta de l'Ebre per millorar les activitats aqüícoles que allà es desenvolupen. A més, també s'ha acordat amb els membres de la Taula Agrària, enfortir la tasca d'internacionalització del sector agroalimentari català i analitzar mercats alternatius en previsió a una eventual pèrdua de competitivitat davant els increments aranzelaris anunciats per l'administració Trump.

Vull destacar també la feina que es fa des del Departament amb tots els sectors implicats per valoritzar els productes

que es produeixen al territori. En aquest sentit, tenim el repte de fer augmentar el consum de vins i cava amb DO produïts al Camp de Tarragona a les zones més metropolitanes del territori, Reus, Tarragona, Valls, i sobretot a les zones de costa, que reben milers de turistes i on hi ha més marge de comercialització. Dins d'aquest camp tenen un paper principal les cooperatives del territori, que cada vegada més han d'apostar per fer productes propis i comercialitzar-los.

En definitiva, molta feina feta i engegada al costat d'un sector primari que és motor i tractor del desenvolupament econòmic, social i ambiental del nostre territori. Un sector que només farem créixer si tots plegats prenem consciència que l'hem de cuidar. Si prenem consciència que darrere un enciam hi ha un pagès, que darrere un tall de carn hi ha una ramadera i darrere un bon calamar un pescador. Si prenem consciència que els aliments catalans són bons i sans, i que si els consumim, tots hi guanyem: la nostra família i el nostre sector agrari, la nostra economia.

quality
Grup Montaner

Expertos en Trabajo Temporal
en la provincia de Tarragona



Vanessa Álvarez,
Directora Tarragona

C/ Alt de Sant Salvador · 14 Bajos · 43201 · Reus
977 944 000 · www.qualitytemporal.com

agroalimentario un vino que mira hacia el futuro



El nuevo Perlat llega para adaptarse a las preferencias del mercado actual

Cellers Unió, la cooperativa de Reus, presenta la versión renovada de uno de los primeros vinos de la DO Montsant

CRISTINA VALLS
REUS

Sostenibilidad, relevo generacional e innovación. Éstos fueron algunos de los pilares mediante los cuales el director general de Unió, Ferran Huguet, articuló su discurso en el marco del evento de la presentación del nuevo vino Perlat. El acto se realizó en el Teatre Bartrina de Reus el pasado 21 de octubre con una puesta en escena sobria, a la vez que singular. Y es que el objetivo fue ofrecer un encuentro dinámico, distendido y en el que se pudiera experimentar la evolución de uno de los vinos insignia de la cooperativa de Reus Cellers Unió. Es también uno de los primeros surgidos bajo la DO Montsant.

El Perlat es una gama de cuatro vinos, de la que sobresale el Perlat Cupatge como vino estrella. Está elaborado a partir de las variedades garnacha, cariñena y syrah, y tiene una gran intensidad aromática. El resto de variedades son el Perlat Garnatxa (monovarietal de garnacha), el Perlat Syrah (monovarietal de

syrah) y el Perlat Blanc (con un *coupage* de garnacha blanca y macabeo).

Manteniendo la esencia

Durante el encuentro en la capital del Baix Camp Ferran Huguet tomó la palabra y describió el nuevo Perlat, haciendo mención de algunos de los premios conseguidos, tanto de ámbito nacional como internacional. «Con esta renovación de calidad e imagen, queremos adaptarnos a las preferencias actuales del mercado y conseguir una franja de consumidores más amplia», explicó. Concebido como un vino *premium*, el Perlat evoluciona sin perder la esencia que le caracteriza.

Todo ello lo han conseguido con una concienzuda selección de viñedos a los que les han acortado el proceso de crianza en madera. ¿El resultado? Un producto rico en aromas, más fresco y renovado. «Apostamos por producciones limitadas y apostamos por su calidad», resumió Huguet. La sostenibilidad fue otro punto destacado en el que trasladó su preocupación por la escasez de recur-

La procedencia Viñedos de más de treinta años

● El Perlat proviene de viñedos de más de 30 años situados en Els Guiamets (DO Montsant). Están plantados en vaso, son de baja producción y se encuentran en suelos, mayoritariamente, de 'panal', lo que hace más compleja la estructura del vino: el suelo es compacto y retiene mejor el agua, ideal en época de sequía.

sos hídricos limitados. Han invertido en mejorar los procesos de producción para reducir el impacto en el medio ambiente. Una solución en la que también hizo hincapié fue en el reaprovechamiento de subproductos, poniendo en práctica la economía circular. El relevo generacional, por otro lado, fue otro asunto relevante. «Hemos creado un programa para incentivar a los jóvenes a trabajar en tierras, poniendo a su alcance ayudas para que puedan ocuparse de plantaciones y así crear un tejido joven trabajador», añadió el director general de Unió.

Etiqueta renovada

Por lo que se refiere al aspecto del nuevo Perlat, ha cambiado totalmente. Tanto su recipiente, como su etiqueta y tipografía son distintos. Eva Ferré, responsable del departamento de marketing, fue la encargada de explicárselo a los asistentes, respondiendo a las preguntas del ilusionista y mentalista Juanma González, quien también condujo parte del acto. Con una serie de activida-

des, en la que se incluyó la interacción con el público, se habló de la visibilidad de Cellers Unió en el mundo.

«Traemos un vino que gustará a nuevos restaurantes y gente nueva, con una imagen sobria, elegante y con voluntad de recorrido. Además, hemos cambiado de botella, de estilo borgoña, más

El vino de Cellers Unió cambia de recipiente a uno de estilo borgoña, más fácil de almacenar

fácil de guardar. La etiqueta es más minimalista, y la tipografía, más visible», dijo Eva Ferré. El decano en materia vitivinícola, José Peñín, apadrinó el acto. «En los años 70, el cooperativismo campaba a sus anchas en Catalunya (y concretamente en Tarragona), aunque sin presencia de marcas. Aunque había una excepción: esta cooperativa. Fue la primera que miró hacia el futuro», afirmó Peñín.

Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad



La dieta mediterránea se ha ganado por derecho esta titulación otorgada por la Unesco en 2013

ANA RIVERA
TARRAGONA

«Una valiosa herencia cultural que representa mucho más que una simple pauta nutricional, rica y saludable. Es un estilo de vida equilibrado que recoge recetas, formas de cocinar, celebraciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas diversas». Así define la dieta mediterránea la fundación homónima, que defiende uno de nuestros mayores legados (dietamediterranea.com).

En términos de alimentación, esta definición se basa en los ingredientes propios y autóctonos de la agricultura local de los países con clima mediterráneo, fundamentalmente España e Italia. Un resumen rápido indicaría que hay que reducir el consumo de carnes e hidratos de carbono en beneficio de más alimentos vegetales y grasas monoinsaturadas.

Los habitantes de los países de la región mediterránea han comido de esta manera durante siglos y ello ha repercutido históricamente en factores como la salud, en las costumbres, incluso en la forma de relacionarnos entre nosotros y con el plato que tenemos delante de la mesa.

Basada en una alta ingesta de frutas, verduras, hortalizas, frutos secos, pescado y carne roja de forma moderada, no puede existir una dieta más saludable, además de placentera por lo variada que resulta.

Fuente de salud

Aunque cada zona tiene sus propias características, uno de los componentes básico y común en todas las regiones del Mediterráneo es el aceite de oliva. Utilizado para la elaboración y aderezo de las comidas, por su composición resulta mucho más saludable que los otros aceites vegetales y, sobre todo, que los aceites de origen animal que se utilizan en otros países de Europa.

Otros componentes que también configuran el modelo de dieta mediterránea es la ingesta elevada de frutas, verduras, legumbres y cereales. Además del pescado, fuente de Omega 3, muy beneficioso para el organismo, ya que ayuda a mantener a raya diversas enfermedades crónicas.

Por contra, la dieta mediterránea restringe el consumo de carne y sus derivados, lo que ayuda a que la ingesta de ácidos grasos saturados se mantenga a la baja.

Algunas claves:

PROS

- Se puede llegar a niveles de colesterol y triglicéridos más bajo, lo que conlleva a un riesgo menor de desarrollar enfermedades cardiovasculares y otros problemas de salud.
- Puede ayudar a conseguir unas cuotas de azúcar en sangre más estables, hecho que también beneficia a reducir la diabetes.
- El buen aporte de calcio supone una mejora en nuestros huesos y una disminución de las fracturas óseas.
- Cerebro más activo y renovado: al tomar más cantidad de omega 3, gracias al pescado azul y los frutos secos, además del aporte extra de vitaminas por las frutas y las verduras, diversos estudios demostraron que la dieta mediterránea mejora la función cognitiva.
- El hecho de reducir el consumo de alimentos poco saludables, ayuda a combatir la obesidad.

CONTRAS

- Las personas con anemia, pueden notar los niveles de hierro reducidos al reducir el consumo de carne roja. Los sanitarios advierten que para una mayor absorción de hierro en nuestro organismo, se debería aumentar la ingesta de alimentos que sean fuente de hierro natural como los frutos secos, el hígado de carne y de pescado, las espinacas, las legumbres o los mariscos de concha; así como tomarlos con aquellos que contengan vitamina C, ya que ayuda al cuerpo a absorber este mineral.
- Las grasas del aceite de oliva y de determinados frutos secos, aunque saludables, pueden comportar un aumento de peso.
- Las personas con intolerancia a la lactosa, al ingerir menos lácteos, pueden sufrir una bajada en sus niveles de calcio, aunque solucionarse consumiendo otros alimentos.

Otro rasgo característico de la dieta mediterránea es el consumo moderado de huevos, lácteos y de vino. Este último se limita particularmente durante las comidas y, como decíamos, de forma ocasional.

Por todo ello, la correcta ingesta diaria para cumplir con la dieta mediterránea sería un 50% de carbohidratos (legumbres, pasta, pan, arroz,...), frutas y verduras;

El secreto de la dieta mediterránea es un elevado consumo de verdura, cereales y fruta

un 35% de grasas o lípidos (frutos secos, aceite de oliva,...) y un 15% de proteínas (huevos, leche, carne y pescado).

Visto lo visto y complementándonos con importantes estudios científicos y observando nuestra historia, no existe otra dieta más beneficiosa para nuestro organismo y para nuestra salud. Además resultar ser una dieta que ayuda a reducir el impacto medioambiental al consumir alimentos de proximidad.

La nevera mediterránea

Huevos

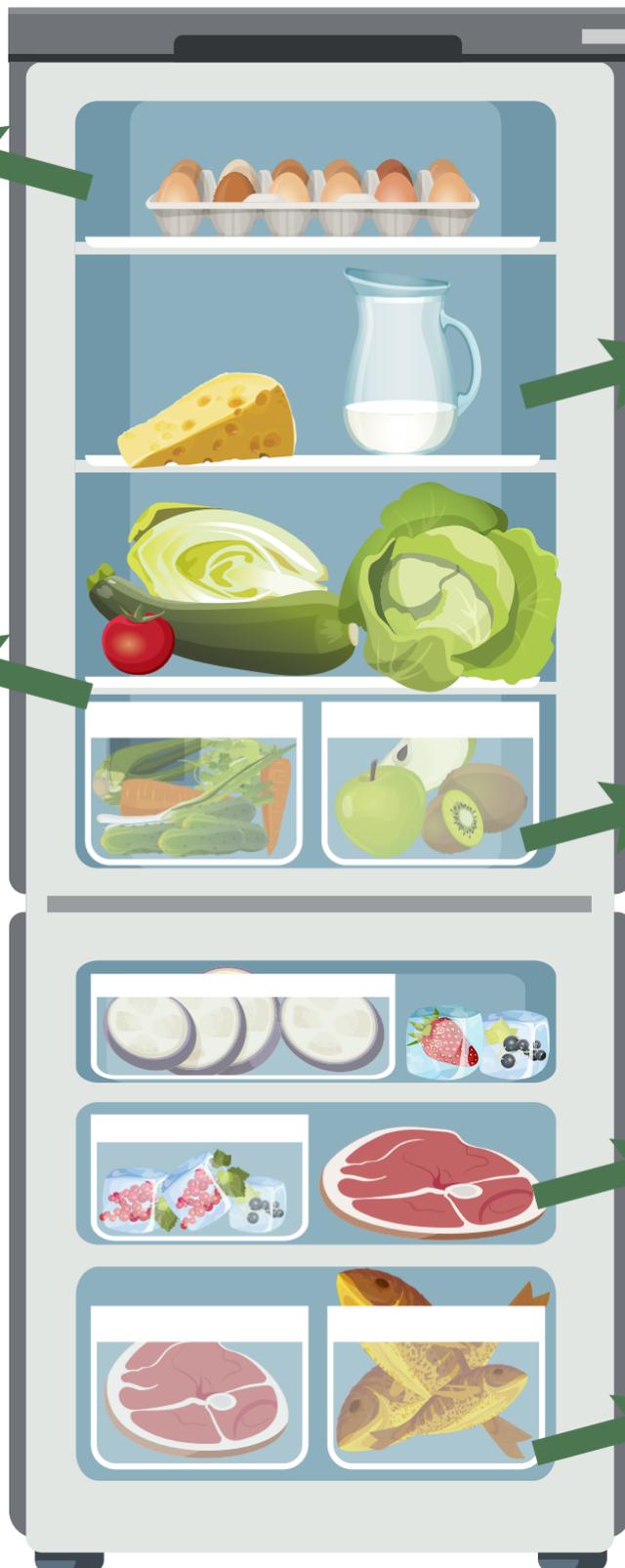
Los huevos tienen un alto valor nutricional y son ricos en proteínas, vitaminas y minerales. Pero su consumo debe ser moderado.

Verduras y hortalizas

Una buena nevera mediterránea está plagada de verduras y hortalizas con base de nuestras comidas

Cereales,...

En nuestra despensa no pueden faltar la pasta, las legumbres, el arroz o el pan como ingrediente esencial de nuestros platos



Lácteos

En la dieta mediterránea, el consumo de lácteos es necesario de forma diaria, aunque mejor si es en formato yogur.

Frutas

Siempre mejor las de temporada, la fruta es un imprescindible en la nevera mediterránea. Pueden tomar como postre o aderezando platos

Carnes

El consumo de carne debe ser moderado y es preferible la carne blanca por delante de la carne roja. Descartar en lo posible la carne procesada

Pescados

Fuente de Omega 3 y buena parte del aporte animal de la dieta, la ingesta de pescado es fundamental: a la plancha, al horno, crudo...

El decálogo

¿En qué se basa la dieta y cómo seguirla? La Fundación Dieta Mediterránea indica un fácil y clarificante decálogo:

1. Utilizar el aceite como principal grasa de adición.
2. Consumir alimentos de origen vegetal en abundancia: frutas, verduras, legumbres, champiñones y frutos secos.
3. El pan y los alimentos procedentes de cereales, tales como la pasta, arroz y especialmente sus productos integrales, deberían formar parte de la alimentación diaria.
4. Los alimentos poco procesados, frescos y de temporada son los más adecuados
5. Consumir diariamente productos lácteos, principalmente yogur y quesos.
6. La carne roja se tendría que consumir con moderación y, si puede ser, como parte de guisos y otras recetas. Las carnes procesadas, en cantidades pequeñas y como ingredientes de bocadillos y platos.
7. Consumir pescado en abundancia y huevos con moderación.
8. La fruta fresca tendría que ser el postre habitual en nuestras comidas. Los dulces y pasteles deberían consumirse ocasionalmente.
9. El agua es la bebida por excelencia en el mediterráneo. El vino debe tomarse con moderación y durante las comidas.
10. Realizar actividad física todos los días, ya que es tan importante como comer adecuadamente.



TRANSPORTS CISTERNA
MADDEL
www.maddel.biz

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



Opini3n

Dieta mediterr3nea, modelo de dieta de proximidad y sostenible



INDIRA PAZ GRANIEL
Dietista-Nutricionista, Personal
Docente e Investigador de la
Universitat Rovira i Virgili,
Investigadora del IISPV (Institut
d'Investigaci3 Sanit3ria Pere
Virgili) y del CIBEROBN (Centro de
Investigaci3 Biom3dica en Red)

Con la creciente preocupaci3n por el cambio de clim3tico, se han estudiado y propuesto alternativas de estilo de vida que contribuyan al desarrollo sostenible. Hoy se sabe que la industria alimentaria es una de las actividades del ser humano que m3s contribuye a la emisi3n de gases de efecto invernadero. La explotaci3n de la industria agropecuaria (agricultura y ganadería) ha provocado el incremento de las

actividades relacionadas a ella (fabricaci3n de fertilizantes, deforestaci3n, transporte, alimentaci3n de ganado, etc.). Tras la inclusi3n de las mujeres en la vida profesional y la urbanizaci3n acelerada en las 3ltimas d3cadas, se buscaron alternativas alimentarias de f3cil y r3pida preparaci3n, menos perecederas y con alta palatabilidad, a la vez de cumplir con los est3ndares de seguridad alimentaria, dando origen a los alimentos ultra procesados. Sin embargo, estos productos, por su alto contenido energ3tico (especialmente proveniente de grasas saturadas), az3car, sal y otros aditivos, han sido asociados al aumento en la prevalencia e incidencia de sobrepeso/obesidad, enfermedad cardiovascular, diabetes, c3ncer, entre otros. El incremento en su consumo no solo ha repercutido en la salud de la poblaci3n sino tambi3n en el medio ambiente.

Existen abundantes estudios que demuestran que una dieta a base de productos de origen vegetal, como la dieta mediterr3nea, tiene mayores beneficios para la salud, al reducir el riesgo de obesidad, enferme-

dad cardiovascular, diabetes y varios tipos de c3ncer, adem3s de un menor impacto ambiental, al requerir un menor uso de agua, energía, fertilizantes y pesticidas y menor producci3n de gases de efecto invernadero.

Nuestra localizaci3n geogr3fica y características socio culturales facilitan el apego a un patr3n diet3tico sostenible, como la dieta mediterr3nea. De hecho, la Fundaci3n Internacional de Dieta Mediterr3nea propuso un modelo de pir3mide d3nde, adem3s de tomar en cuenta factores diet3ticos y nutricionales, se incluye un enfoque hacia la sostenibilidad, considerando aspectos culturales, ambientales y econ3micos, permiti3ndonos visualizar el impacto que tiene la producci3n, comercializaci3n y consumo alimentos en el medio ambiente, reforzando la importancia de controlar el tipo y la cantidad en la que cada grupo de alimento es consumido.

Un punto en el que mayor énfasis se hace, es en el consumo de alimentos de proximidad, los cuales adem3s de un bajo impacto ambiental dan soporte a la economía local.

“

«Existen estudios que demuestran que una dieta a base de productos vegetales tiene m3s beneficios para la salud»

«Al tratarse de alimentos m3nimamente procesados suelen ser de mejor calidad nutricional»

Adem3s, al tratarse de alimentos m3nimamente procesados suelen ser de mejor calidad nutricional. En la provincia de Tarragona contamos con productos de proximidad, reconocidos por su calidad nutricional y sabor, tales como: la avellana de Reus, el aceite de oliva de Siurana, calcots de Valls, patatas de Prades, pera de Lleida (con sus variedades limonera, blanquilla y conferre), especies de pescado azul

(sardina, boquer3n, caballa, linde, y jurel), el arroz del Delta del Ebro, las clementinas de las tierras del Ebro y vinos del Priorat, Montsant, Terra Alta, Tarragona y Conca de Barbera.

Dentro de una dieta sostenible, tambi3n se debe priorizar el consumo de alimentos de temporada, cuando su producci3n se ve favorecida por las condiciones climatol3gicas y sus características organol3pticas (sabor, textura, color, olor) y nutricionales son de mejor calidad, aunado a que su coste suele disminuir. Por ejemplo, durante la temporada otoñal podremos disfrutar de frutas como el albaricoque, caqui, frambuesa, manzana, membrillo, naranja, nectarina, paraguaya, pera, pl3tano y uva.

A pesar que, a nivel internacional, se busca llegar acuerdos para mitigar el cambio clim3tico, es imprescindible que la sociedad se involucre activamente en la lucha contra éste. Modificar nuestra actitud hacia un consumo sostenible y responsable, fortalecerá el reconocimiento del patr3n diet3tico mediterr3neo, no solo por su valor nutricional sino tambi3n por ser una propuesta de estilo de vida sostenible.

Opinió

Més pressupost, més prevenció, més previsió



XAVIER VELAI BRU
President de Joves
Agricultors i Ramaders de
Catalunya (JARC)

Aquesta tardor, des de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC) hem denunciat la greu crisi de preus que pateixen els agricultors i ramaders catalans, fins i tot, venent el seu producte per sota del cost de producció. A aques-

ta situació precària i endèmica que suporten els nostres pagesos, s'afegeixen les conseqüències del que amb el canvi climàtic són i seran cada cop més habituals i virulents: sequeres, incendis, aiguats...

És obvi que necessitem més suport per part de les administracions i organismes competents estatals i autonòmics, que podria materialitzar-se per diferents vies. Una és l'augment dels pressupostos d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, una altra, l'agilització del pagament de la bestreta de la PAC, i per últim, que s'activin amb més celeritat els fons de les afectacions per incendis i els aiguats. Totes elles són mesures per assegurar la continuïtat de la nostra activitat professional.

Una prioritat de la gestió del territori hauria de ser la prevenció en el cas dels incendis, amb la neteja de sotabosc, per exemple, i en el de forts aiguats, la

de les lleres dels rius, torrents i barrancs, entre d'altres, que minimitzàrem les destrosses (i així ho hem reclamat a l'Agència Catalana de l'Aigua). És fonamental que arribin les ajudes per pal·liar els efectes d'aquests tipus de catàstrofes i reparar estructures i vies per poder tornar a treballar.

Per altra banda, necessitem un augment del pressupost d'Agricultura. Si comparem els recursos econòmics que destinen altres governs amb una estructura productiva similar, com són l'aragonès i el valencià, Catalunya (amb uns pressupostos prorrogats des del 2017), destina un 1,25%, mentre que la Comunitat Valenciana destina un 1,83% de la despesa i Aragó ha passat d'un 1,7% el 2018 a un 10,52% enguany.

Davant d'aquest panorama és lògic que els joves no vegin futur. És urgent una major implicació per part de les adminis-

tracions per assegurar el relleu generacional. Hem de tenir en compte que només el 9,41% dels perceptors de les ajudes de la PAC tenen 40 anys o menys.

El Departament hauria de continuar en la mateixa línia que amb les assegurances agràries. La nostra organització ha aconseguit que Agricultura augmentés la subvenció per la contractació per a agricultors professionals (ATP) i per a joves. Cal invertir en els joves i per això s'ha de dotar al sector amb més recursos econòmics; fer possible que puguin continuar desenvolupant l'activitat agropecuària en unes condicions òptimes, com hem fet fins ara. Elaborarem productes de gran qualitat, complim amb les normes de benestar animal, sanitat animal, seguretat alimentària, bioseguretat molt exigents a la Unió Europea, però hem de rebre uns preus dignes, que cobreixin, com a mínim, els costos

de producció, posant en valor tant el producte com el seu treball.

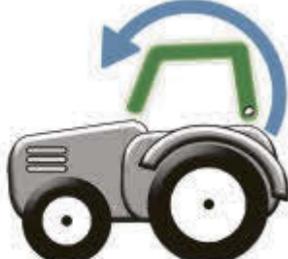
Des de JARC, vam reclamar al DARP el pagament de la bestreta dels ajuts directes de la PAC abans que finalitzar el mes d'octubre perquè els nostres agricultors i ramaders tinguessin la liquiditat que tant necessiten, més encara en una situació com l'actual. La Generalitat hauria d'haver fet la suficient previsió per garantir aquests pagaments amb prestesa, tal com han fet nou comunitats autònomes.

Malgrat les dificultats, des de JARC no defallirem ni ens cansarem de defensar i vetllar pels interessos i els drets dels agricultors i ramaders professionals, que viuen de l'activitat agrària perquè és el nostre deure i obligació i esperem que les administracions competents també facin els deures, amb més pressupost, més prevenció i més planificació.

TRACTOR SEGUR

CAMPANYA ESTATAL INFORMATIVA PER
A REDUIR RISCOS EN L'ÚS DEL TRACTOR

Posa-te'l. Posa-li.



No t'arrisquis
a l'atrapament, a l'aixafament,
a les amputacions, a les lesions greus
i a la mort...

Tota la informació en:

www.coag.org/tractorseguro



FINANÇAT PER:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO, MIGRACIONES
Y SEGURIDAD SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.



Opini3n



Economía Circular Agroalimentaria en Catalunya: ¿Por qué? ¿Cómo? ¿Cuándo?



MIQUEL ROVIRA
Director de Sostenibilitat del
centre tecnol3gic Eurecat
(miembro de Tecnio)

El sector agroalimentario catalán ya ha emprendido el camino hacia la Economía Circular. Es un recorrido largo pero esencial para asegurar la competitividad del sector.

A diferencia de otros países, la riqueza que se genera en Catalunya no se basa en la explotación de abundantes recursos naturales. El historiador Pierre Vilar, ya argumentaba hace casi 100 años que, ante una inexis-

tencia de recursos naturales, la industrialización de Catalunya era posible gracias a una combinación entre un contexto geográfico afortunado y los recursos humanos, y por aquel entonces ya identificaba el problema energético que sigue siendo un reto hoy en día.

El sector agroalimentario es uno de los más importantes en Catalunya y ha adquirido relevancia creciente con el paso del tiempo, siendo actualmente puntero a escala internacional. Pero en un contexto de cambio climático y de recursos escasos y finitos, el acceso a la energía, al suelo, al agua y a los nutrientes, entre otros, es fundamental para asegurar el futuro. Se trata, además, de un sector que sufre cambios permanentes. Efectivamente en los últimos años el entorno competitivo ha variado de modo significativo y tanto la oferta como la demanda de alimentos han experimentado variaciones importantes. Por ejemplo, los análisis de patrones de consumo apuntan a que los consumidores cada vez más valoran los aspectos

medioambientales de los productos que adquieren, ya que esto es sinónimo de calidad y de preservación del planeta.

En este escenario, la Economía Circular persigue el objetivo de alargar al máximo la vida de los recursos en los sistemas económicos, pues se trata de cerrar los circuitos de los recursos de modo parecido a lo que hace la naturaleza. Por definición, la economía circular es reparadora y regenerativa e implica ganancias económicas, puesto que contribuye a garantizar el acceso a los recursos, y también ambientales, ya que minimiza el impacto sobre el medio. Catalunya ya es un referente internacional en Economía Circular, prueba de ello es la organización del Circular Economy Hotspot en el año 2020 que constituye del evento más importante a nivel europeo en este ámbito y en el que se mostrarán nuestros avances en este campo a los expertos europeos. Pero también es cierto que aún queda mucho para que la economía sea realmente circular. Es una transformación

compleja y los esquemas de economía lineal tienen todavía un gran peso en nuestros sistemas productivos.

Ya tenemos respuesta a la primera de las preguntas, ¿por qué debemos implantar la EC en el sector agroalimentario? Para asegurar la disponibilidad de los recursos y proporcionar a los consumidores lo que demandan, al tiempo que aumenta la preservación ambiental. Un estudio de la Generalitat de Catalunya concluye que el sector económico con más potencial de circularidad es precisamente el agroalimentario, lo que allana el camino.

¿Cómo se puede implementar la Economía Circular? Desde muchos ángulos, puesto que la vida de los recursos puede alargarse con estrategias muy variadas y esto puede variar en función de cada empresa. Enumeramos algunos de ellos, con algunos ejemplos ilustrativos.

1) Es fundamental incorporar el concepto de ecodiseño, es decir tener en cuenta los conceptos medioambientales desde el primer momento en que se

concibe un nuevo proceso o producto, por ejemplo en relación al envasado.

2) Es importante reforzar el protagonismo del sector primario en la cadena de valor, lo que puede impactar positivamente en la calidad del suelo, entre otros aspectos.

3) Aprovechar el potencial de gestión material y energética de los flujos orgánicos que el sector maneja en los diferentes tramos de la cadena de valor, como puede ser la recuperación de compuestos bioactivos para su incorporación en nuevos productos.

4) Cerrar el ciclo del agua mediante la recirculación de corrientes acuosas, o la reutilización de aguas residuales por ejemplo en riego agrícola.

5) Implantación de energías renovables en un entorno físico a menudo favorable, mediante el aprovechamiento del sol y de la biomasa.

6) Mejora en los sistemas y logística de distribución, minimizando el malbaratamiento alimentario, que también debe acompañarse de campañas de sensibilización.

7) La digitalización, es decir, la incorporación de la industria 4.0 en la cadena de valor, lo que permitirá introducir mejoras que impactarán en un mejor uso de los recursos.

Sin duda, la investigación aplicada y la innovación es uno de los ejes de acción que más puede facilitar la implantación de la Economía Circular. Es aquí donde Eurecat, el Centre Tecnol3gic de Catalunya, juega un rol fundamental, ya que cubre los ámbitos de investigación aplicada que el sector requiere: biotecnológico, digital e industrial, con la sostenibilidad como eje transversal. Igualmente, es importante aprovechar el trabajo ya hecho y replicar casos de éxito, incluso adaptados de otros sectores. Es importante citar la iniciativa "Catalunya Circular: l'Observatori d'Economia Circular" promovida por la Generalitat de Catalunya.

No debemos olvidar, que la situación geográfica privilegiada de Catalunya aporta valores que se deben preservar y que se pueden poner en riesgo si no hay una visión armonizada de conjunto, por ejemplo, en relación las variedades locales que hay que preservar.

Resta una cuestión a responder, ¿cuándo empezamos? Como ya hemos dicho una parte importante del sector ya ha iniciado la transformación, pero el reto es de tal magnitud que hay que acelerar la marcha y ver en la transformación hacia la circularidad una ventaja competitiva tal y como se ha hecho históricamente en el país.

Alimentación de proximidad

La propuesta Km 0 consiste en adquirir productos que se elaboran lo más cerca posible de donde se vive para una alimentación consciente y sostenible. Es una tendencia de consumo al alza en los últimos años

ANA RIVERA
TARRAGONA

Aguacates de Perú, lichis chinos, dátiles de Túnez, arepas mexicanas, salmón de Noruega, coco brasileño,... ¿nos hemos parado a pensar de dónde proviene la mayor parte de los alimentos que consumimos a diario?

Si miramos nuestra cesta de la compra y buscamos qué productos son autóctonos de nuestra zona de origen no nos saldrían mucho las cuentas... Y de entre todos ellos, ¿hay alguno que sea de temporada? Comer melón en invierno, calabaza después de un rato en la playa, guisantes con la manta puesta encima o fresas para Navidad no tendría ningún sentido para nuestros antepasados. Los productos son de temporada por alguna razón. Pero a los seres humanos se nos está olvidando. Y todo ello nos pasa factura: a nivel de salud, a nivel medioambiental, a nivel económico y, aunque sea una paradoja al hablar de alimentación local, también perjudica a nivel global.

La sostenibilidad del planeta está en grave peligro desde hace tiempo y nuestro modelo de consumo actual tiene buena parte de culpa: comer lo que queremos cuando nos apetece tiene sus consecuencias.

Una alimentación con ventajas

Los productos Km 0 son una tendencia en boga desde hace algún tiempo porque enlazan una filosofía de vida donde priman los valores ecológicos y de respeto



Los mercados son el epicentro de la adquisición de productos de proximidad. FOTO: GETTY

al medio ambiente mediante un consumo consciente y responsable, basado en sistemas de producción sostenibles y racionales, que garanticen la continuidad de los recursos para nuestra generación.

Consumir productos Km 0 comporta una serie de ventajas, tales como conseguir llevar una alimentación más sana, equilibrada y saludable; favorecer la agricultura, la ganadería y la gastronomía local; reducir la contaminación; favorecer la sostenibili-

Productos Km 0 son los que para llegar hasta nuestro plato no han viajado más de 100 km

dad y promover una economía más justa.

A modo de gran resumen, los productos kilómetro 0 son aquellos que para llegar a nuestro plato no han viajado más de 100 km. Por supuesto son ecológicos, no llevan sellos ni etiquetas, así que la forma más fácil de comprarlos es acercándonos a nuestro mercado local.

Un consumo responsable y respetuoso con las personas y con el medio ambiente es posible amén de necesario.



Slow Food®

Reivindicación de lo local y lo tradicional

Slow Food es un movimiento que nació en los años 80 con el objetivo de defender la buena alimentación, las tradiciones regionales, el placer gastronómico y vivir un ritmo de vida lento.

Tras varias décadas de historia, Slow Food ha evolucionado hacia el reconocimiento de las fuertes relaciones existentes entre nuestros alimentos, nuestro planeta, las personas y la cultura.

Requisitos

- Tienen que producirse y consumirse en un radio cercano: éste no puede ser superior a 100 km.
- Dada la cercanía, son todos considerados productos locales.
- Deben ser productos de temporada.
- Su proceso de producción y transporte se ciñe a unas normativas que garantizan que se tratan de alimentos naturales, a los que no se les ha añadido productos químicos ni tóxicos: son ecológicos.



Opinió



MENGEM ARA MILLOR QUE ABANS?



DRA. NANCY BABIO
Dietista-Nutricionista
Professora Agregada i
coordinadora del Grau en Nutrició
Humana i Dietètica de la
Universitat Rovira i Virgili
Investigadora de l'IISPV i del
CIBEROBN

Alguns poden pensar que sí argumentant que estem més informats, no hi ha malalties per manca de nutrients, disposem d'«aliments ecològics» i ens alerten que determinats aliments que abans consideràvem sans com la carn ara són dolents...

Un estudi de la FAO (Organització de les Nacions Unides per

a l'Agricultura i l'Alimentació) i que ja té uns anys, ens va advertir que en les últimes dècades la dieta mediterrània rica en fruites i verdures «ha decaïgut en un estat moribund» i la gent ha incorporat més carn, sucres i greixos dolents contribuint que la dieta sigui «més greix, més salada i més dolça». En aquesta línia, l'Organització Mundial de la Salut reconeix que l'alt consum de begudes o aliments rics en sucres afegits redueix la qualitat nutritiva de la dieta, ja que aporta una quantitat considerable d'energia mancada de nutrients.

Tots aquests canvis alimentaris sumats al sedentarisme, l'estrès d'una vida professional i la derivada familiar condueix a l'alteració dels moments adjudicats als àpats, desordre, disminució del temps dedicat al son, etc. Tot això ha degenerat problemes de salut (obesitat, diabetis, hipertensió, càncer, etc.). Malalties cròniques que no depenen d'un sol factor sinó que són multifactorials i on els estils de vida (alimentació, activitat física, alcohol i tabac) adquireixen una importància destacada. Per contrapartida, so-

“

«Parlar de dieta equilibrada, en el context actual, és parlar d'extrems gairebé impossibles en la vida diària»

«S'imposa un retorn a formes tradicionals d'alimentació, a l'elecció d'aliments frescos i principalment d'origen vegetal»

bretot després de Nadal o previ a l'estiu comencen a aparèixer dietes de moda, restrictives que privilegien un aliment o demostren altres conduint a realitzar dietes restrictives i manca des de nutrients essencials que perjudica molt la nostra salut.

Alguns experts diuen que cal realitzar una dieta equilibrada:

«menjar de tot i variat». No obstant això, en el moment actual d'alta disponibilitat d'aliments és perillós dir que la dieta ha de ser «variada» o «menjar de tot», ja que podem dur a terme una alimentació variada en aliments no saludables, i així per tant, mancada en nutrients amb les conseqüències assenyalades.

Parlar de dieta equilibrada, en un context com el que acabem de referir, és parlar d'extrems gairebé impossibles en la vida diària i per això s'imposa un retorn a formes tradicionals d'alimentació, a l'elecció d'aliments frescos i principalment d'origen vegetal, tornar a la dieta mediterrània, la dieta de casa nostra. La dieta mediterrània ben realitzada compleix amb els preceptes d'una dieta ideal, ja que conté majorment aliments d'origen vegetal (fruites, verdures, llegums, oli d'oliva, cereals integrals, fruita seca) i un moderat consum d'origen animal (principalment peix, carns blanques i lactis sense sucres afegits), és de proximitat i sostenible. De fet és la dieta que avui dia apareix com una de les més saludables i re-

comanada per totes les guies alimentàries com la Guia per població americana, les guies de l'Associació Americana del Cor, de la Diabetis, etc.

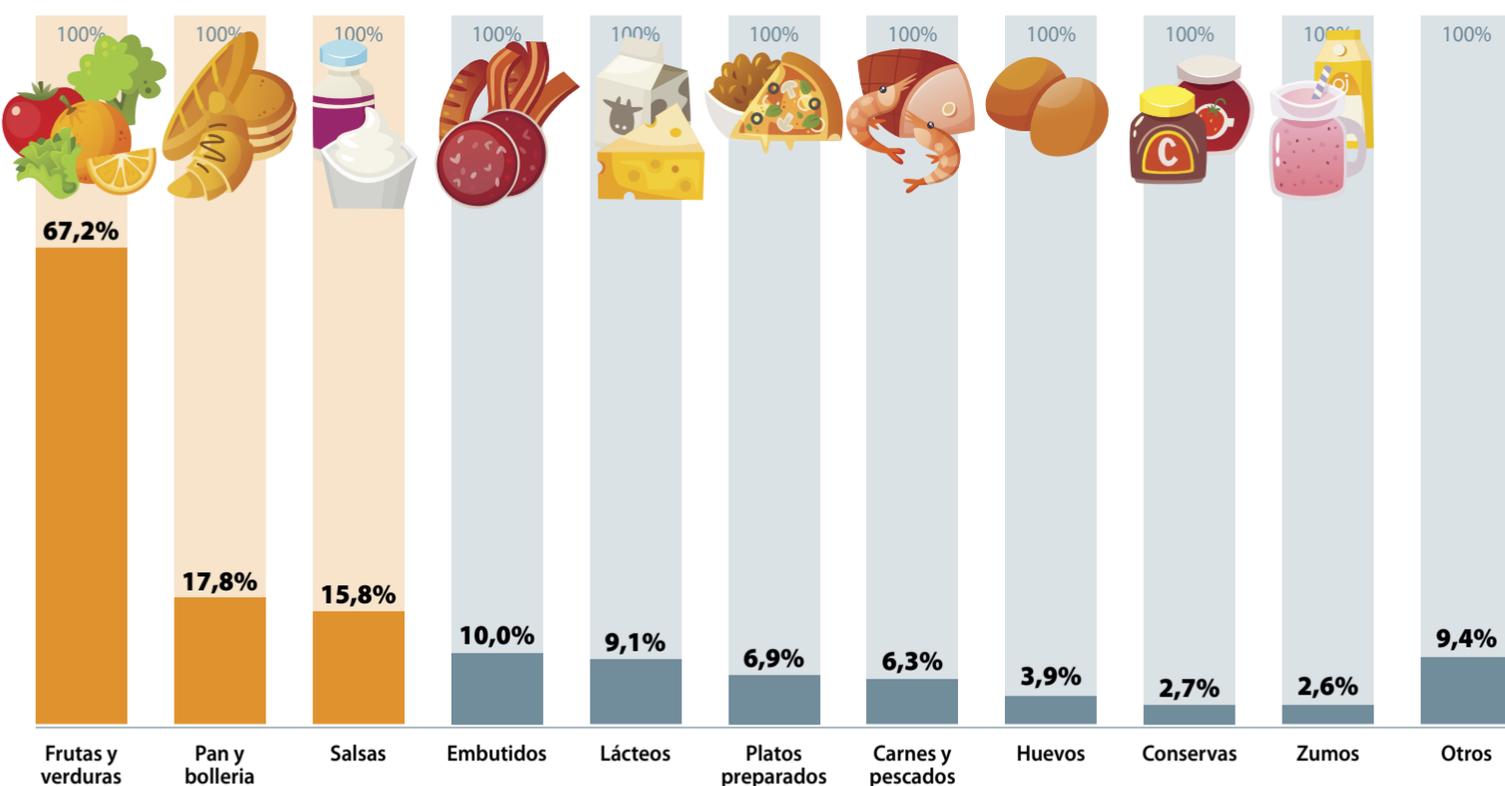
Tornar a aquestes eleccions no és tan complicat i només hem de tenir en compte una sèrie de característiques que ens permetin triar i combinar els aliments més rics en nutrients essencials per, amb el condiment essencial de l'activitat física, i del descans reparador, ajudar el nostre cos a enfrontar-se en condicions avantatjoses al desgast de l'estrès que genera la societat i la situació com la que estem vivint.

En definitiva, si consumim més proporció d'aliments frescos i amb mínim processament indirectament disminuïm aquells aliments rics en sucres, greixos i sal cobrint les necessitats nutricionals i així augmentem la qualitat nutricional de la nostra dieta. Ja ho diu el saber popular «Vida amb fruita i verdura... perdura», Fruita i camí diari per ser un centenari... I no t'oblidis, si vols millorar la teva alimentació, posa't en mans d'un dietista-nutricionista col·legiat.

Descuentos agresivos contra el desperdicio alimentario

El 'happy hour', con ofertas enormes minutos antes de que venza la fecha de caducidad, es tendencia en Europa

Alimentos que más se tiran a la basura



FUENTE: AECOC

REDACCIÓN TARRAGONA

Uno de los últimos virales en las redes profesionales lo protagonizó la semana pasada una cadena de supermercados finlandesa, S-market, al poner en marcha un 'happy hour' a pocos minutos de su cierre diario, con descuentos agresivos para aquellos productos alimentarios con fecha de caducidad inminente. Un reportaje del *New York Times* le puso en el timeline de LinkedIn de más de un gurú del marketing.

Aunque, en realidad, más que de marketing se tratase de otra iniciativa para atajar el desperdicio alimentario, una preocupación global donde organismos como la FAO (la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) cifran en un tercio de la producción mundial de alimentos lo que se echa a perder o termina en la basura. ¿Qué estamos haciendo al respecto nosotros? ¿Tenemos aquí empresas de distribución con propuestas como el 'happy hour' de la cadena de supermercados finlandesa? No

exactamente, aunque nos acercamos. Si hablamos de distribución, quien más, quien menos, hace años que cuenta con acuerdos con entidades sociales para donar esos productos que todavía son aptos para el consumo pero ya no tienen recorrido comercial (porque su fecha de caducidad es inminente, porque han perdido su aspecto 'apetecible'...). También hay descuentos en esos casos, con ofertas promocionadas de productos idénticos en el mismo lineal, con la única diferencia de una fecha de caducidad.

Pero, aunque a menudo las tiendas y supermercados son las que carga con la etiqueta de concentrar el desperdicio alimentario, la realidad es bien distinta. Un informe de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (Aecoc) titulado 'Hábitos de aprovechamiento de los alimentos en los hogares españoles', destaca que la distribución representa apenas el 5% del desperdicio alimentario que se produce en la cadena de valor alimentaria en España, frente al 14% de la restauración y el 39% de la industria.

Con un 42% del desperdicio total de alimentos que se produce cada año en España -y que según el Ministerio de Agricultura asciende hasta los 7,7 millones de toneladas-, los consumidores son los primeros responsables de que esos alimentos terminen en la basura, según los cálculos de Aecoc. «El problema no es tan simple como montar un 'happy hour' [pa-

Un tercio de la producción mundial de alimentos se echa a perder o va a la basura

ra aquellos productos a punto de caducar] o llegar a acuerdos con bancos de alimentos», explica David Esteller, responsable del programa contra el desperdicio alimentario de Aecoc. «Si tú fabricas un producto y no lo vendes -prosigue-, eso es una pérdida económica. Tirar el producto es una ineficiencia, y puede haber miles de causas para ello, desde pedidos mal hechos a estacionalidades,

como en el caso del turrón al terminar la Navidad». «En el sector primario, por ejemplo -abunda Esteller-, tenemos el problema de la climatología. Si yo tengo que servir 2.000 calabacines y planto para tener 2.500 por si viene un granizo, pero después esas plantas me acaban produciendo 3.000, quedan 1.000 calabacines que terminan en el campo».

«Si pasamos al sector secundario -prosigue-, encontraremos fábricas que pueden ser más eficientes. Y cuando llegamos a la distribución, ocurre lo mismo: yo puedo tener la previsión de vender 1.000 pizzas porque hay un partido de fútbol, pero resulta que se cancela y no vendo ni una».

El gran dilema de la distribución, explica, gira siempre en torno al hecho de que «o pides poco y te quedas corto en ventas, o pides demasiado y te sobra». Aunque asegura que «hay estrategias, y todos los distribuidores tienen alguna fórmula para no terminar tirando el producto al vertedero. Quien más, quien menos, tiene un acuerdo con una entidad beneficiaria próxima para darle esos ali-

mentos, y etiqueta productos con reducciones de precio del 30% cuando están a punto de caducar».

Desde el año 2012, esta asociación impulsa un proyecto para reducir el desperdicio alimentario en el que se ha implicado toda la cadena de valor (sector primario, industria, distribución, administración y bancos de alimentos), con el apoyo de cerca de 500 empresas fabricantes y distribuidoras del sector del gran consumo, servicios logísticos y transporte.

Aseguran que, desde que arrancó este proyecto, las empresas participantes en la iniciativa han logrado reducir el porcentaje medio de desperdicio sobre el total desde el 1,71% inicial hasta el 0,7% actual. Queda, sin embargo, el importante papel que juegan aquí los consumidores, responsables de ese 42% del desperdicio alimentario.

Entran aquí en juego factores relacionados con el consumo responsable y la educación como consumidores, con herramientas para llevarlo a cabo. «Todos nosotros como consumidores -ejemplifica Esteller-, si vemos un bar vacío y otro lleno al lado, en el vacío no entramos. De la misma forma, si vas a un supermercado a última hora de la tarde y ves los estantes vacíos, ese supermercado te da 'cosita'. ¡Pero si resulta que lo han hecho bien! Por la mañana lleno de productos y por la noche vacío, eso es perfecto, ¿no? Pero dices: 'no me convence'. Es difícil calcular el equilibrio aquí».

Compramos por la vista. «Hay empresas de distribución que nos dicen: 'yo pondría a la venta calabacines torcidos, pero no los compran; los consumidores solo compran los rectos'. Así surgen herramientas como el sinfín de app para poner en contacto comercios con compradores, donde se anuncian los excedentes rebajados de cada día para darles una salida comercial, u organizaciones como Espigoladors, un proyecto de economía social que pacta con los agricultores un permiso para espiigar sus campos, una práctica tradicional consistente en recolectar aquellas frutas y verduras que han quedado en el campo después de que el agricultor haya cosechado todo lo que quería, y que de otra forma se echarían a perder.



Leader in agri-food cargo handling in the Mediterranean

porttarragona.cat