



1. Constitución de la Asamblea General de Delegados

COMPOSICIÓN DE LA MESA DE LA ASAMBLEA GENERAL DE DELEGADOS

Presidente: D. Justino Medrano [Presidente de ACOR]
Secretaria: D.ª M.ª Concepción González [Secretario de ACOR]
Notario: D. José M.ª Labernia [Col. Notarios CyL]
- D. Ramon Bocos [Vicepresidente de ACOR]
- D. José Luis Domínguez [Director General de ACOR]

Cuentas aprobadas y a elecciones

La Asamblea de Delegados aprueba un beneficio de 4,38 millones del ejercicio 2019-20 y el Consejo Rector decide convocar nuevas elecciones



Nitrogenados con SDCD

El nitrógeno con inhibidor de la nitrificación más eficiente y completo para tus cultivos

La aplicación conjunta de nitrógeno con SDCD...

1 Asimilación conjunta de nitrógeno y azufre

2 Aseguran la máxima cosecha al menor precio

3 Más sostenibles por su acción prolongada de liberación

4 Aporta calidad a la cosecha y un mayor desarrollo del cultivo



Fertilizantes con nitrógeno directamente disponible

Los fertilizantes DAN combinan los beneficios de las dos formas simples de nitrógeno reactivo, nítrico y amoniacal, las únicas asimilables por el cultivo.

- ⊕ eficiencia
- ⊕ rendimiento
- ⊕ proteínas
- ⊕ fiabilidad
- ⊖ pérdidas
- ⊖ huella de carbono

Fertiberia Creciendo juntos.

Torre Espacio, Paseo de la Castellana, 259 D. Planta 48. 28046 Madrid.
Telf.: (34) 91 586 62 00 • E-mail: fertiberia@fertiberia.es

fertiberia.com |

Responsabilidad...

Castilla y León nos observa, la competencia, los clientes, los proveedores, las entidades financieras, las instituciones, las cooperativas hermanas... somos parte de esta sociedad, una industria agroalimentaria en el medio rural. ACOR está en el corazón de muchas personas. Hace seis décadas que los socios de ACOR cumplen con su obligación, y lo volverán a hacer.

La Cooperativa que es un pilar fundamental en la economía regional y que ha hecho realidad miles de sueños, se someterá de nuevo a las urnas para elegir a todos sus órganos sociales. Se trata de un ejercicio de responsabilidad en el seno de una institución estratégica en la economía y en la sociedad de Castilla y León. Nada, ni nadie puede estar por encima, pertenece a todos, quizá por eso su interés mediático compite con multinacionales, pero su futuro sólo depende de sus socios. ACOR es mucho más que una cooperativa; es la herencia de nuestros padres, y el legado que recibirán nuestros hijos.

¿Qué ha pasado? ¿Cómo hemos llegado hasta aquí? Son distintos los factores a los que podemos atribuir la situación actual. Fuera como fuese lo importante es mirar hacia delante, no podemos dar un paso atrás, ni siquiera para coger impulso. Los más de 4.000 socios y 500 trabajadores y sus familias necesitan tranquilidad, certidumbre y estabilidad. Del primero al último, y

cada uno en su puesto, al margen de cualquier contienda. Su compromiso y su profesionalidad han quedado demostrados durante estos meses tan duros, y están al margen de cualquier disputa.

A pesar del ruido mediático, el mensaje es de tranquilidad. Los delegados aprobaron con el 71% de los votos las cuentas de la campaña 2019/20, con un beneficio de 4,38 millones de euros. Lo más importante está controlado. El propio presidente, Justino Medrano, ha asegurado beneficios para la campaña actual provenientes de la actividad cooperativizada. Dos noticias esperanzadoras a pesar de estar soportando la peor pandemia de la historia. Además, el precio del azúcar en los mercados internacionales invita al optimismo. Los socios deben de saber que el pago de las 11.500 hectáreas sembradas está asegurado.



Esto es un punto y seguido. Son muchos los proyectos de futuro que ya están en marcha, algunos en ejecución, para mejorar la eficiencia energética, la descarbonización y la modernización de las instalaciones. Unos desafíos a medio y largo plazo que están diseñados en el primer Plan Estratégico de ACOR: "La raíz del futuro".

Merece la pena volver a creer. El socio, su propietario, tiene la palabra con su voto. Esto no puede parar.



Fotografía: Photogenic
Maquetación y diseño: Voy Comunicación
Imprime: Litografía-Imprenta Maas
Depósito Legal: VA-351-1997
ISSN 1138-0101

Revista de información agraria. Segunda Época
Dirección: Departamento de Comunicación y Relaciones Institucionales.
Edita: Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR
P.º Isabel la Católica, 1. Valladolid
info@acor.es / Teléfono 983 35 04 00

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la total o parcial reproducción, por cualquier procedimiento, del contenido de esta revista sin autorización por escrito de la Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR.

ASAMBLEA GENERAL ACOR

Cuentas aprobadas: 4,38 millones de beneficio

La Cooperativa factura 286 millones en el ejercicio 2019-20 tras una campaña de récord en la que se obtuvieron 196.939 toneladas de azúcar

Justino Medrano adelanta ante los delegados que habrá de nuevo un resultado positivo en el ejercicio actual que finaliza el 30 de junio



Imagen: Photogenic

La Cooperativa ACOR pudo celebrar el 18 de mayo la Asamblea de Delegados aplazada en diciembre por la pandemia y en la que se aprobó un beneficio de 4,38 millones de euros correspondiente al ejercicio económico 2019-20, que estuvo marcado por el incremento en la producción, la mejora en el precio del azúcar y la incidencia de la crisis derivada del COVID.

Los delegados que acudieron a la reunión (celebrada en el hotel AC Santa Ana de Valladolid para poder garantizar la distancia de seguridad entre los asistentes) aprobaron las cuentas del ejercicio con un respaldo del 71% del voto social representado, ningún voto en contra y un 29% de abstenciones.

La cifra de negocio de la Cooperativa en el ejercicio 2019-20 ascendió a 126,2 millones (un 21% más que el año anterior), aunque si se tiene en cuenta también a las empresas participadas por ACOR, la facturación global se acercó a los 286 millones de euros. De todas las cifras destaca la obtención de 196.939 toneladas de azúcar (un 52% más) en una campaña de récord con 14.099 hectáreas contratadas (3.706 más que el ejercicio anterior).

La tendencia positiva se corrobora también en el ejercicio actual, que concluirá el próximo 30 de junio, y en el que según avanzó ante los delegados el presidente de ACOR, Justino Medrano, volverá a haber beneficios tras una gran campaña agrícola sin interrupciones, con un rendimiento en campo de 109 toneladas por hectárea y una molturación por encima de las 10.000 toneladas al día.

En este sentido, el director general, José Luis Domínguez, destacó que este ritmo "se va acercando al óptimo de trabajo que queremos y empieza a parecerse a la

La cifra de negocio de la Cooperativa en el ejercicio 2019-20 ascendió a 126,2 millones (un 21% más que el año anterior)

Asamblea de Delegados en el hotel AC Santa Ana de Valladolid

media habitual entre nuestros colegas centroeuropeos gracias al buen trabajo de coordinación entre el servicio agrónomo y la dirección de fábrica”.

Con este resultado económico, la Cooperativa deja atrás los dos ejercicios anteriores (2017-18 y 2018-19) que arrojaron unos resultados negativos de -3,5 y -13,9 millones de euros, respectivamente, que obligaron a realizar importantes medidas de ajuste.

Responsabilidad ante el socio

El presidente de la Cooperativa, Justino Medrano, destacó el compromiso del Consejo Rector de realizar los ajustes necesarios tras dos ejercicios en negativo: “Hemos tenido que hacer ajustes muy importantes para volver a los beneficios. Han sido medidas muy duras que han sido un acto de responsabilidad ante el socio para provocar un cambio en la Cooperativa. Hemos aguantado, hemos salvado la crisis y ahora ya estamos en una buena línea para crecer. Este ejercicio que termina en junio también tendremos un resultado positivo”.

Entre esos ajustes cabe destacar la reducción de 1,34 millones en los contratos con proveedores y de 1,31 millones en los contratos del personal directivo. Junto a ello se produjo la venta de la planta fotovoltaica de Tordesillas por 20 millones de euros. Esta acción contribuyó a atender las necesidades extra de financiación de 16 millones de euros para el pago de toda la remolacha que había sido contratada, de más, respecto a la campaña 18/19.

Límites en los resultados

Los efectos del confinamiento y las restricciones provocados por la pandemia, con el cierre completo del canal Horeca, tuvieron una incidencia directa en la cuenta de resultados, con una fuerte disminución en las ventas y el consumo de azúcar, lo que redujo el beneficio entre 1,4 y 2 millones de euros.

También cabe destacar el esfuerzo que debe realizar ACOR para garantizar que sus socios reciban unos ingresos mínimos de 42 euros por tonelada. Exactamente, la Cooperativa ha pagado 31,65 euros por tonelada de remolacha a lo que se suman los 10,35 euros aportados por las administraciones.



El vicepresidente, Ramón Bocos, y el director general, José Luis Domínguez.



Entrada de delegados a la asamblea.

*“Hemos aguantado, hemos salvado la crisis y ahora ya estamos en una buena línea para crecer”,
Justino Medrano*

Durante las 14 campañas transcurridas desde la reestructuración del sector en 2006, ACOR ha completado el precio pagado al remolachero con unas aportaciones anuales cuya media alcanza los 9,33 euros por tonelada. Todo ello ha supuesto que, considerando el precio neto de la tonelada de remolacha, las ayudas de la administración y las aportaciones directas de la Cooperativa a través de distintas vías, el socio haya percibido en ese periodo una medida de 44,17 euros por tonelada.

Las cuentas del ejercicio también se han visto penalizadas por el concurso de acreedores de Arento, que adeuda a



Justino Medrano

La remolacha se posiciona como un elemento clave en la rotación de cultivos y debe jugar un papel relevante en la sostenibilidad que promulga la nueva PAC

En esta línea, la remolacha se posiciona como un elemento clave en la rotación de cultivos y debe jugar un papel relevante en la sostenibilidad que promulga la nueva PAC. En concreto, dos de los posibles nuevos proyectos se centran en áreas como la del biogás, para la generación de biometano con inyección a la red, y biorrefinería, esta última con el posible aprovechamiento de todas las partes de la remolacha y, por tanto, cero residuos alimentarios.

En el turno de preguntas, los delegados pudieron plantear diferentes cuestiones relativas a la actualidad del sector y de la Cooperativa, entre otras, el problema de que las ayudas ambientales se paguen por hectárea en lugar de por producción, la dificultad de relevo generacional en el campo, el alto precio de la colza, la política de ajustes en ACOR, la renovación de cargos pendientes en los órganos sociales o la próxima convocatoria de elecciones. El presidente de ACOR, Justino Medrano, felicitó a todos los asistentes por el desarrollo de la asamblea y el ambiente constructivo en el que se desarrolló la reunión.

ACOR 2,7 millones de euros y por la planta de aceites, con unos elevados gastos de amortización y unas pérdidas de 2,42 millones de euros. A juicio del Consejo Rector, esta instalación necesita un cambio de rumbo en el modelo actual de negocio y un incremento del nivel de ingresos de las maquilas que perciben ACOR y Sovena, que no se ha mejorado desde 2017.

A todo ello se añade la explotación agrícola de Rumanía que, pese a tener un EBITDA positivo, también cierra con unas pérdidas de 470.144 euros, principalmente por los gastos de amortización. El vicepresidente de la Cooperativa, Ramón Bocos, expuso a la asamblea el deseo del Consejo Rector de desprenderse de este

proyecto siempre y cuando se realice con un precio adecuado, aunque la situación de pandemia ha impedido que posibles interesados hayan podido visitar este negocio.

Mirada al futuro

La Cooperativa tiene en marcha diferentes proyectos que deben asentarse sobre una sólida base contractual en torno a unas 12.500 hectáreas de remolacha anuales, con una campaña de unos 120-130 días de molturación y la obtención de unas 180.000 toneladas de azúcar. En la actual campaña hay contratadas 11.500 hectáreas cuyo pago está garantizado, recordó Medrano, gracias a los acuerdos firmados con las entidades bancarias a largo plazo.

El Consejo Rector acuerda la convocatoria de elecciones para renovar los órganos sociales

El presidente de ACOR, Justino Medrano, comunicó a la asamblea la decisión adoptada por el Consejo Rector, el 12 de mayo, de convocar una Asamblea Extraordinaria para la renovación de los tres órganos sociales de la Cooperativa (Consejo Rector, Intervención de Cuentas y Comité de Recursos) lo antes posible, siempre y cuando la situación sanitaria de la región permita su celebración.

La decisión se adopta, explicó Medrano, tras las vacantes existentes en los órganos sociales (una en el Consejo Rector y dos en el Comité de Recursos) y por un ejercicio de responsabilidad para dotar de estabilidad a ACOR. Igualmente, con este paso se quiere salvaguardar a ACOR de cualquier estrategia que pueda perjudicar a los intereses generales de los cooperativistas, de los proveedores, de los clientes y de los trabajadores.

En rueda de prensa ante los medios de comunicación, Justino Medrano destacó que será el socio el que tenga la última palabra, “el socio es el que siembra la remolacha y quien elige en las elecciones”. El presidente destacó todos los pasos dados para la profesionalización de la gestión de la Cooperativa y se comprometió a realizar un traspaso de poder y ayudar “en todo lo que sea necesario” al futuro equipo que gane las elecciones.

Planes eficaces que generan ahorro

ACOR instala paneles de energía fotovoltaica para abastecer la planta azucarera

El proyecto GMAO, la digitalización de la planta y el punto 0 son el resto de las inversiones, adheridas al plan estratégico, que modernizarán la fábrica



en casi 60 años de historia con el objetivo de mejorar la eficiencia en todos los procesos productivos. Este plan se centra en el socio, como eje de todas las actuaciones. La revista ACOR del mes de marzo recogió un amplio reportaje sobre el plan estratégico, en el que están implicados todos los trabajadores y los departamentos a los que pertenecen.

Por otra parte, la Cooperativa continuará con la modernización de su planta de azúcar en Olmedo con el proyecto GMAO (gestión de mantenimiento asistido por ordenador) y la continuación del plan de digitalización en varios procesos. Un propósito tecnológico que apuesta por automatizar las técnicas productivas y reducir los posibles errores industriales, generando de nuevo, ahorro de costes y resultados más eficientes.

Punto 0 de recepción

Otra de las mejoras para la planta azucarera es el denominado como Punto 0 de recepción en seco, que conllevará la transformación del sistema de entregas de remolacha con el fin de mejorar la eficiencia y reducir los costes de producción.

Este nuevo sistema permitirá que la descarga de vehículos se produzca directamente sobre unas tolvas o sobre una playa de almacenamiento. Posteriormente, la raíz se introducirá a la fábrica mediante cintas transportadoras a diferencia de lo que ocurre en la actualidad, cuyo transporte se realiza mediante canales con agua a presión.

La Junta de Castilla y León ha concedido una subvención de 638.894 a la Cooperativa por la incorporación de esta tecnología innovadora y su optimización en el proceso de producción. Esta operación ha sido cofinanciada por la Unión Europea a través del programa FEADER.

trabajos están permitiendo desarrollar algunas tareas de mantenimiento necesarias en los tejados”, ha añadido.

Las dos cubiertas están compuestas por 7.920 módulos y 55 inversores en total, que alcanzarán los 2.750 kilovatios de potencia instalada; componentes que harán que la instalación sea capaz de generar cuatro millones de kilovatios al año. “De esta forma, podemos autoconsumir la energía de la fotovoltaica y completar la demanda eléctrica, cuando sea necesario, tomándola de la red”, ha asegurado Martín en relación con los objetivos del proyecto.

Más proyectos de presente y futuro

En paralelo, la Cooperativa ha puesto en marcha su primer plan estratégico

Texto e imagen: ACOR

Algunas de las medidas más importantes del plan estratégico de ACOR apuntan a la descarbonización de la actividad, la eliminación del gas natural y el uso de las energías renovables. En consonancia con este último compromiso, la fábrica de azúcar de ACOR ha dado un paso más instalando paneles solares, que soportarán su actividad y ahorrarán costes.

Según Félix Martín, responsable de Oficina Técnica, se espera la terminación de la instalación durante el mes de septiembre, entrando en funcionamiento a continuación. Los paneles se están montando en dos fases ubicadas en los almacenes de pulpa y también en el de azúcar bruto. “La primera instalación es la que está más avanzada y los

EL BUEN TRABAJO DA SUS FRUTOS

GRANDES PERSONAS, GRANDES PROFESIONALES Y GRANDES EMPRESAS DEMUESTRAN DÍA A DÍA, DESDE HACE DÉCADAS, SU COMPROMISO CON EL CRECIMIENTO DE NUESTRA TIERRA Y DE NUESTRO CAMPO.

EL BUEN TRABAJO DA SUS FRUTOS. Y EL MÁS GRANDE ESTÁ EN NUESTRO CAMPO.



ADNAGRO

www.adnagro.com

El sector remolachero exige el mismo nivel de ayudas en la nueva PAC

El cultivo podrá beneficiarse de tres líneas de apoyo: la ayuda asociada, los nuevos ecoesquemas y la intervención regional

El sector remolachero europeo tiene puestas todas las miradas en la nueva PAC 2023-27 que ahora se negocia. Encima de la mesa está la decisión de mantener, o incluso incrementar, el apoyo económico que ahora recibe un sector estratégico para el medio rural por su carácter agrícola e industrial.

Todo apunta a que las dos ayudas actuales, la asociada a la remolacha azucarera gestionada por el FEAGA (con el objetivo de mantener el cultivo y garantizar el suministro de materia prima a la industria transformadora) y la del Programa de Desarrollo Rural (PDR) gestionada por la Junta, derivarán en tres líneas de apoyo: la asociada, los nuevos ecoesquemas y la regional a

encuentra bien posicionada para mantener su estatus en la nueva PAC fundamentalmente tras el respaldo dado por las administraciones nacional y autonómica. Tanto el ministro, Luis Planas, como el consejero de Agricultura, Jesús Julio Carnero, han expresado su apoyo público al cultivo. También han contribuido a este clima favorable los acuerdos firmados por ACOR con todas las organizaciones agrarias en febrero de 2020 y en marzo de este año para dotar de estabilidad al sector durante el periodo de la próxima PAC.

Mecanismos de intervención

Aunque es difícil que salga adelante, el sector azucarero ha aplaudido la propuesta del Parlamento Europeo de

Comisión no ha activado ningún tipo de medida de auxilio. De aprobarse la propuesta del Parlamento Europeo servirá para establecer un precio a partir del cual se disparará automáticamente este mecanismo de intervención, estableciéndose así un precio suelo de mercado.

Participación en los ecoesquemas

Por último, todo apunta a que la remolacha podrá acogerse a las ayudas de varios ecoesquemas. A falta de conocer su aprobación definitiva, el cultivo podría adaptarse a los planteamientos de varios de estos programas, como el encaminado a fomentar la rotación de cultivos con especies mejorantes (gracias a su acción para la captura de

CLAVES PARA LA REFORMA DEL SECTOR REMOLACHERO



través de las intervenciones territoriales (que sustituirían al actual PDR). En todo caso, el objetivo del sector es nítido: que la ayuda total que recibe la remolacha sea como mínimo el importe percibido durante el periodo 2014-22.

A juicio del presidente de la Cooperativa, Justino Medrano, la remolacha se

reintroducir el mecanismo de intervención pública en el mercado comunitario de este producto. Actualmente, la Comisión Europea cuenta con el llamado precio de referencia (404 euros por tonelada), que se supone debería servir a Bruselas para adoptar medidas de apoyo a favor del sector, pero cuando esto ha ocurrido estos últimos años la

CO2 atmosférico); el plan de gestión de nutrientes (en este caso hace referencia explícita a la remolacha, aunque el planteamiento inicial era limitar la superficie de siembra en regadío en 2026 y 2027); la agricultura de precisión y uso sostenible de productos fitosanitarios, e incluso el plan para prevenir la erosión del suelo.

Será fundamental recoger bien la muestra de tierra

Ahora sólo es obligatorio para la remolacha, pero una vez entre en vigor la nueva PAC, los análisis de tierra podrían ser también obligatorios para el resto de los cultivos. Una herramienta que, bien utilizada, permite conocer mejor el suelo y ajustar el abonado a las necesidades de la planta.

Los socios de ACOR tienen a su disposición el laboratorio de tierras que, para un correcto uso, recomienda tener en cuenta dos aspectos:

- Las muestras se pueden entregar durante todo el año, pero ahora la mayoría llegan en los meses de febrero y marzo. A veces, esto impide recibir el análisis antes del abonado, por lo que se recomienda remitir antes la muestra. Por ejemplo, cuando ya se ha elegido la parcela.

- Deben recogerse según la superficie de siembra, el cultivo o cómo se va a abonar, independientemente de los recintos o parcelas Siggpac. Un ejemplo: si se siembran 10 hectáreas de remolacha que se tratarán como una unidad (sin distinciones en el abonado), solo se remitirá una muestra de tierra, aunque afecte a diferentes parcelas Siggpac.

Consejos para recoger la muestra:

1. Elegir la manera en la que se recogerá la muestra (zigzag, diagonales...). Se empieza en un extremo de la parcela.

2. Limpiar superficialmente los primeros centímetros del terreno donde vamos a trabajar y retirar los restos vegetales. Hay que tener en cuenta que interesa saber cómo está el suelo donde van a crecer las raíces.

3. Cavar un hueco en forma de "V" de 20-30 cm de profundidad.

4. Cortar una "rebanada" de arriba abajo. Eliminar los bordes y recoger lo del centro en un recipiente. Esta operación se repite entre 15 y 25 veces (cuántas más mejor) en toda la parcela objeto de análisis.

5. Remover todas las submuestras hasta homogeneizarlas y tomar 1 kilo de la mezcla en una bolsa.

6. Identificar bien la bolsa con todos los datos y llevarla al laboratorio.

La responsable del Laboratorio de Tierras, Judith Álvarez, destaca que para detectar la posible presencia de nemátodos es importante recoger submuestras

tras en toda la parcela para formar la muestra final que luego se llevará al laboratorio.

Los nemátodos, explica, pueden estar presentes únicamente en una zona de la finca, lo que impediría detectarlos.



Laboratorio de análisis - MUESTRA DE TIERRA	
Datos del socio:	
Nº Socio:	
Nombre y apellidos:	
Domicilio:	Municipio:
Correo electrónico:	
Teléfono:	
Datos de la muestra:	
Polígono:	Parcela/s:
Localidad de cultivo:	
Cultivo a sembrar:	
Producción esperada (t/ha):	(En el caso de remolacha, toneladas FÍSICAS)

Ejemplo de etiqueta de datos para las muestras

Resurge el optimismo en los mercados azucareros

La crisis del COVID 19 frenó en febrero de 2020 la recuperación del precio del azúcar que, sin embargo, vuelve a subir con fuerza en lo que va de año

Texto: Javier Narváez
Fotos: Austin Distel

A medida que los países van superando paulatinamente la crisis sanitaria provocada por el coronavirus con el proceso de vacunación, y se va reanudando la actividad de los sectores minoristas y del canal Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías), la demanda de azúcar va aumentando en un entorno productivo muy ajustado, tanto a nivel mundial como comunitario.

Así, a nivel mundial, tras tres campañas (2017/18 a 2019/20) donde la producción superaba claramente al consumo anual, las últimas estimaciones de los grandes operadores señalan para la actual campaña 2020/21, una diferencia negativa de más de 4,8 millones de toneladas entre la producción mundial y el consumo de azúcar. Es decir, una producción para la actual campaña de unos 169 millones de toneladas de azúcar frente a un consumo récord de 174 millones de toneladas. Un consumo que se ha visto disparado por la demanda china, principal comprador y consumidor mundial de la gran mayoría de las



materias primas agrícolas, que como sabemos marcha varios meses por delante en lo que respecta a la superación de la pandemia mundial.

A nivel comunitario (incluyendo Reino Unido), podemos ver en la tabla adjunta

que la producción de la actual campaña 2020/21 será menor en más de 2 millones de toneladas de azúcar a la obtenida en la 2019/20. Garantizando así, pese a la importante caída del consumo intracomunitario de este producto, que la UE sea deficitaria e importadora

EVOLUCIÓN SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN DE AZÚCAR EN LA UE (TRES ÚLTIMAS CAMPAÑAS)

		Campaña 2018/19 (datos definitivos)	Campaña 2019/20 (datos definitivos)	Campaña 2020/21 (datos prov.)	Diferencia 2020/21 con 2018/19
FRANCIA	Superficie (ha.)	421.900	393.400	362.500	-59.400
	Prod. Azúcar (t)	5.092.120	4.969.259	3.445.417	-1.646.703
ALEMANIA	Superficie (ha.)	391.700	382.900	349.800	-41.900
	Prod. Azúcar (t)	4.221.672	4.329.568	4.153.654	-68.018
TOTAL UE + UK	Superficie (ha.)	1.623.000	1.548.000	1.495.000	-128.000
	Prod. Azúcar (t)	17.630.612	17.456.028	15.399.519	-2.231.093

Fuente: Comisión Europea Agri G4. Balance Sheet 29/4/2021

netas de azúcar tanto en ésta, como muy probablemente en la próxima campaña 2021/22.

Menos producción por el pulgón

La mayor parte de la caída de la producción de la última campaña debe ser atribuida a los ataques severos de pulgón que han sufrido nuestros colegas centroeuropeos y, sobre todo, franceses, por el empleo de una semilla de remolacha sembrada sin poncho, ya que estos países a diferencia de España y otros muchos Estados de la UE, no pidieron una prórroga de la excepcionalidad en su uso (sí se ha pedido para la actual campaña 2021/22). Esta circunstancia, unida al abandono en los dos últimos años en el conjunto de la UE (incluido Reino Unido) de un total de 128.000 hectáreas de cultivo de remolacha en busca de otras alternativas con

mos de 2021, acumulando una revalorización del 30%, debido a la progresiva vuelta a la normalidad y al levantamiento de las medidas restrictivas de la movilidad en todo el mundo. Algo que, salvo catástrofe o recaída generalizada de la pandemia, los expertos señalan que debería continuar en lo que queda del año.

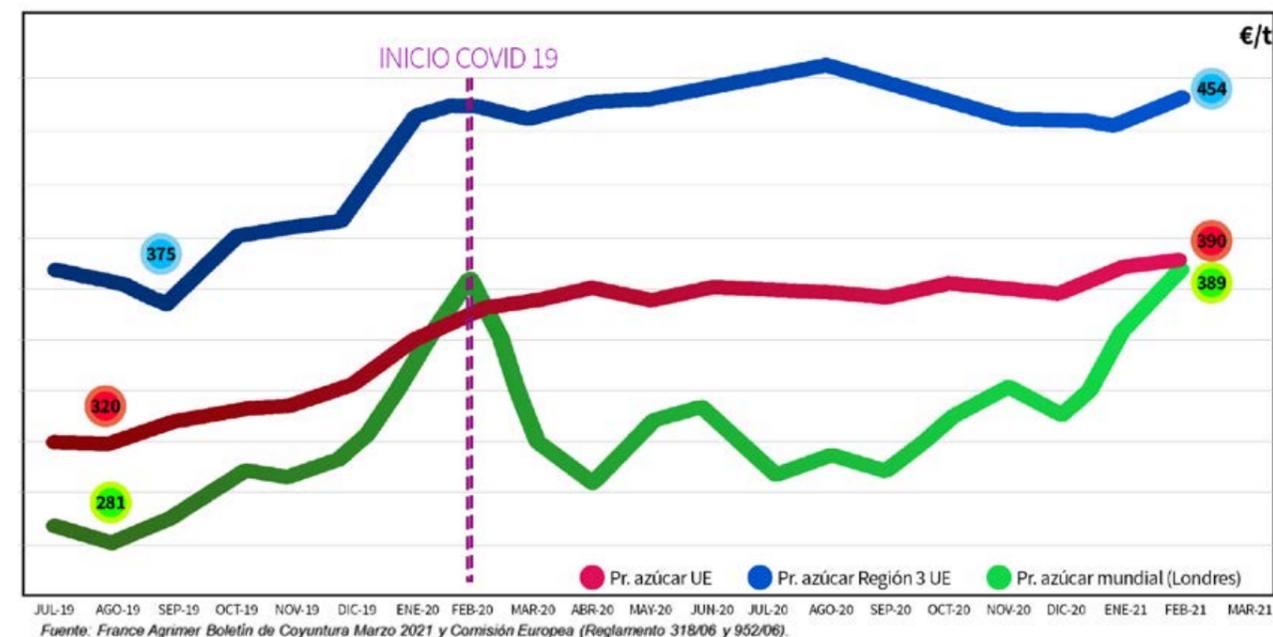
Como es sabido, el precio del azúcar en el mercado internacional y del petróleo guardan un gran paralelismo, por lo que coincidiendo con la subida del crudo y, por tanto, del bioetanol, así como con el déficit señalado de producción frente al consumo de la campaña 2020/21, el precio del azúcar internacional (contrato nº5 Londres), se apunta una subida del 26% desde los 308 €/t de septiembre de 2020, hasta los 389 €/t de marzo del 2021. De esta forma, en esa misma fecha, se igualan los precios medios

que frenó en seco la recuperación de los mercados azucareros. El precio internacional del azúcar caía así, en apenas meses y medio, hasta los 300 €/t. Por su parte a nivel comunitario, las primeras noticias sobre la disminución de las siembras y los problemas de rendimientos en centro Europa, hicieron que los precios comunitarios se mantuvieran estables durante todo el 2020 en ese nivel de los 380 €/t (media global UE) y de 440 €/t para los estados de la Región 3 de la UE (comprende, fundamentalmente, el precio del azúcar en la Península Ibérica e Italia).

Tras el parón causado por la aparición de la pandemia hace algo más de un año, la confirmación con los primeros datos de la escasa producción azucarera comunitaria alcanzada en la campaña 2020/21 y siguiendo como siempre la estela al alza del precio internacional del azúcar, los

EVOLUCIÓN DEL PRECIO MEDIO MENSUAL DEL AZÚCAR BLANCO

JULIO DE 2019 - FEBRERO DE 2021



mayor rentabilidad, son los responsables de la caída de producción de más de 2,23 millones de toneladas de azúcar en la campaña 2020/21 respecto a la 2018/19.

Incremento del petróleo

En paralelo, el precio del petróleo mantiene una tónica alcista en lo que lleva-

mensuales del azúcar en el conjunto de la UE (390 €/t) con el precio internacional del azúcar.

Como podemos ver en el gráfico adjunto, el ímpetu de esta subida es muy parecida a la que ya se produjo en septiembre de 2019, y que duró hasta febrero de 2020 momento en el que se declaraba la pandemia mundial del COVID 19,

precios del azúcar tanto a nivel de la UE como nacional sólo pueden recuperar la senda del crecimiento en 2021. Y así lo demuestran, esos 454 €/t que figuran en el pasado mes de febrero como media en los estados miembros de la Región 3 comunitaria, que iguala el precio que existía en esta misma zona en el momento de la desaparición del sistema de cuotas en septiembre de 2017.

El avance del alto oleico

Los ensayos de ACOR confirman el incremento de producción de estas variedades de girasol, que son las más sembradas en Andalucía



Siembra del último ensayo de girasol en Constanza, Ávila

Texto: Jaime Sánchez

La campaña de ensayos de girasol de la Cooperativa ACOR estudiará este año 25 variedades diferentes en las localidades de Casasola de Arión (Valladolid), Aldeaseca y Constanza (Ávila), en condiciones de secano y regadío, cuyos resultados derivarán después en la lista de recomendaciones que se ofrece a los socios para mejorar el cultivo.

En torno al 30% de la semilla utilizada en estos ensayos es ya de girasol alto oleico (que presenta inicialmente alrededor de un 85% de ácidos oleicos). En los últimos años se ha demostrado el incremento productivo de estas variedades e incluso con algunas de estas semillas ya se obtienen mejores rendimientos que con el linoleico.

En los ensayos de ACOR existe una franja de separación entre las variedades de semilla común y el alto oleico. Aun así, puede producirse polinización cruzada entre las dos especies como puede ocurrir también en campo abierto (en función de la distancia entre parcelas diferentes). Joaquín Ortiz, técnico de la Cooperativa, matiza no obstante que lo que más influye en el porcentaje de ácido oleico de la cosecha es la temperatura que exista en la fase de maduración. "Si hay mucha diferencia de temperaturas entre el día y la noche o las temperaturas son muy bajas, el girasol tenderá a producir menor porcentaje de ácidos oleicos", afirma.

Durante el ciclo del girasol también se estudian diferentes tratamientos herbicidas y de abonado. En concreto, destaca junto con la Asociación Española de Girasol (AEG) el ensayo de aplicaciones de boro, un microelemento esencial en la fecundación de las flores. Joaquín Ortiz explica que el boro normalmente está presente en el terreno, pero en muchas ocasiones en una forma no disponible para el cultivo. "Nos pasa igual en la remolacha, cuando más lo necesita la planta no está accesible", añade.

16 años de ensayos

Desde hace 16 años la Cooperativa desarrolla este tipo de ensayos para mejorar el rendimiento del cultivo. Al principio se estudiaban variedades linoleicas, medio oleicas y alto oleicas, aunque las medias ya han desaparecido. En los primeros años existía mucha variabilidad en las producciones, algo que se ha ido igualando con el paso de los años.

La siembra se realiza con una máquina de seis surcos, de precisión como las utilizadas habitualmente, pero con la particularidad de poder sembrar a la vez variantes diferentes y cambiar de forma automática las semillas cada cierta longitud. Normalmente se establecen 3 ó 4 repeticiones para cada variedad y una densidad de siembra de 52.000-64.000 plantas por hectárea en secano y 85.000 en regadío. Igualmente se prueban distintas situacio-



Joaquín Ortiz en la sembradora introduce una variedad de semilla

nes de abonado en función de las características del suelo. Los ensayos se cosecharán a finales de septiembre y, tras analizar los resultados, los socios dispondrán de las conclusiones para planificar la próxima campaña de siembra.

Mercado de alto oleico

El alto oleico es la opción mayoritaria entre los agricultores del sur de España, aunque es muy probable que este año haya cambiado esa tendencia. Normalmente su precio es más alto cuando comienza la cosecha de esa zona, al principio del verano. En cambio, según avanzan los meses y se generaliza la cosecha en Europa, la diferencia de precio entre las dos especies tiende a igualarse, lo que a priori podría reducir el interés por el alto oleico en Castilla y León. El año pasado apenas hubo diferencias en el precio, seguramente como consecuencia de la Covid, que repercutió enormemente en el canal Horeca, uno de los grandes receptores del aceite alto oleico.

EL SUPERDEPREDADOR*



El nuevo Puma es un animal diferente. Disfruta de su conducción ágil, precisa, segura y potente. Una experiencia de conducción única basada en la tecnología y en los 14 años de experiencia de nuestros ingenieros en el desarrollo de esta gama de tractores.

* En ciencias naturales y en antropología se denomina superdepredador a los depredadores que no tienen depredadores naturales, situándose en lo alto de su cadena alimentaria.

LA MEJOR EXPERIENCIA DE CONDUCCIÓN EN TRACTORES

www.caseih.com

CASE IH
AGRICULTURE
PARA LOS MÁS EXIGENTES

El Itacyl ensaya especies que despiertan interés en la industria y en el consumidor para conocer su adaptabilidad al campo de Castilla y León

La oportunidad de los granos antiguos

Nieves Aparicio en el ensayo de espelta

Texto: Jaime Sánchez

Cultivos que prácticamente desaparecieron, que fueron olvidados por su baja rentabilidad, cobran ahora un nuevo protagonismo por su supuesto mayor interés nutricional. Se les conoce como granos ancestrales, fueron desplazados por los mejores rendimientos de las variedades modernas de trigo, pero ahora los consumidores y la industria comienzan a fijarse en ellos. Y también los agricultores, claro.

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), que comenzó a realizar los primeros ensayos sobre estos cultivos en 2017, ha puesto en marcha ahora un nuevo proyecto, denominado CULTIEMER (cultivos herbáceos emergentes financiado con fondos FEADER) para analizar el rendimiento, la calidad y su composición nutricional. El objetivo es que los ensayos duren tres campañas en las que se testarán diferentes variedades y manejos para comprobar su adaptabilidad al campo de Castilla y León.

¿Pero cuáles son los granos ancestrales? Por un lado, se encuentran los que pertenecen a la especie *Triticum*, como el trigo, entre ellos se ensayan espeltas,

monococcum, dicoccum, trigos púrpura y turánicum. Una de sus características es que todos, menos el turánicum y el púrpura, tienen aún la envuelta (de gran dureza) cuando se cosechan. Se les llama granos vestidos y, por tanto, deben ser procesados antes de utilizarlos para obtener la sémola o la harina. Por otro lado, se sitúan los llamados pseudocereales, que proceden de otras culturas, como la quinoa, el amaranto, el trigo sarraceno y la chíca. No son gramíneas, pero su semilla puede ser molida para obtener harina. No tienen gluten y son rústicos.

Algunas pocas hectáreas

Realmente algunos de estos cultivos no son nuevos en el campo de Castilla y León. Ya se siembran algunas hectáreas, aunque los agricultores que se animan deben hacer frente a diversos problemas, sobre todo la falta de semilla de garantía o las dificultades para adaptar la cosecha a las necesidades de la industria.

Nieves Aparicio, investigadora de cereales de la unidad de herbáceos del ITACYL, señala que si un agricultor quiere diversificar con estos cultivos lo más adecua-

do es iniciarse con los cereales antiguos. Su manejo es similar al trigo y tanto la siembra como la cosecha se realiza con las máquinas habituales. Su dificultad pasa por su talla, más alta, por lo que hay que tener cuidado con el abonado para evitar el encamado (pueden llegar a dos metros). El otro problema es eliminar la envuelta tras la cosecha, un servicio que ahora apenas está disponible. (Para hacer la siembra no es necesario).

Minerales y grasas saludables

Los estudios detectan que todos estos granos tienen más vitaminas, minerales y grasas saludables que los cereales tradicionales. Ello supone un valor añadido, como detalla el director general de Molinos del Duero, Juan Carbajo. Ya han procesado alguno de ellos, en molinos de piedra, para lo que hay que hacer adaptaciones y resolver el problema del pelado. "Procesarlos en la industria es más difícil y después, las técnicas de panificación tienen que ser más cuidadosas; por ejemplo, la espelta pura es difícil de manejar porque su gluten es muy pegajoso", afirma. Además del aspecto nutricional, el producto "tiene que entrar por los ojos" y, sin embargo, normalmente los productos son más oscuros.

Cereales

TRIGO PÚRPURA (hexaploide, trigo blando). No es antiguo, en este momento sólo existe una variedad comercial en el mercado. Se estudia por la presencia de antocianinas en el grano, lo que aporta un color característico y un poder antioxidante superior a la media.

TRIGO TURÁNICUM (tetraploide, similar al trigo duro). El ITACYL estudia 23 variedades procedentes del departamento de agricultura (USDA) de EE.UU. Se puede obtener tanto sémola para pasta como harina para hacer pan. Es de talla muy alta, pero más resistente al encamado que las espeltas.

MONOCOCUM (diploide, un solo grano). Se la conoce como escaña menor, espelta pequeña... fue el primer trigo domesticado hace 10.000 años. Su ciclo es muy largo, de hecho, ya se observa en los ensayos que debería haberse sembrado antes. La espiga es muy pequeña y el rendimiento es muy bajo. Italia y Alemania son dos de los países que más se han interesado por él. El mercado actual es muy pequeño pero la campaña pasada se hicieron operaciones sobre los 1.250 euros por tonelada.

ESPELTAS (hexaploide, para harina). De todas las especies es la que ha sufrido un proceso de mejora.

Interesa por su mayor contenido en proteína, minerales y aminoácidos. Hay diferentes líneas de ensayos. Se estudian variedades alemanas y francesas que ya son comerciales (obtenidas tras su cruzamiento con trigo blando y que han conservado el carácter de grano vestido). Se analizan semillas de agricultores que han mantenido el cultivo (se considera que hay zonas de Asturias que continuaron su cultivo de forma tradicional). Por último, también se comprueban semillas procedentes de la USDA.



Trigo turanicum diferentes tallas



Espiga de espelta con el grano envuelto y el grano limpio

Pseudocereales

Su principal debilidad es la falta de un canal de comercialización y el acceso a la semilla. "Son cultivos de primavera que a nivel agronómico pueden ser incluso fáciles, pero falta el paso para acondicionar esta semilla para ponerla a disposición de la industria, que ahora la está importando", puntualiza Aparicio.



Quinoa

La minúscula semilla en todos ellos, salvo en el caso del trigo sarraceno, obliga a disponer de un buen lecho de siembra para una buena nascencia. Lo ideal es la siembra monograno, con discos de colza por ejemplo, con una separación de 50 centímetros entre líneas. En el caso del trigo sarraceno sí se puede sembrar con la del cereal. Eso sí, todos se recogen con la cosechadora de cereal.

QUINOA. (Perú y Bolivia). Su crecimiento es muy vigoroso por lo que su rápida implantación permite hacer frente a las malas hierbas. No obstante, se pueden hacer labores como aricar o aporcar porque, ahora mismo, no hay herbicidas autorizados. Se siembra en abril y se cosecha a principios de septiembre con variedades oscuras (la quinoa blanca

no se da en España). Es un cultivo bastante implantado ya en Andalucía, con unas 3.000 hectáreas y en donde ya hay industria para su acondicionado.

AMARANTO. (Norteamérica) Su ciclo es más corto que el de la quinoa y su semilla es aún más pequeña. Se diferencia en que no necesita ser acondicionada para que la utilice la industria. En los ensayos del Itacyl se utilizan variedades comerciales provenientes de Dinamarca. Destaca su alto contenido nutricional.

TRIGO SARRACENO. (Asia). Ciclo aún más corto. Se siembra en junio y se cosecha en octubre por lo que se puede utilizar como segundo cultivo del año (tras una cebada temprana, por ejemplo). El trigo sarraceno es muy sensible al frío y florece de forma continua, así que es difícil determinar el momento de la cosecha (normalmente cuando el 70% de las flores están marrones). Su gran ventaja es que se puede sembrar y cosechar con las máquinas de cereal.



Trigo sarraceno



OFICINAS CENTRALES



COPRESA
CONSTRUCCIONES
Y OBRAS PÚBLICAS
RECIO, S.A.

CONSTRUCCIONES DE VIVIENDAS Y
 NAVES INDUSTRIALES.
 URBANIZACIONES, MANTENIMIENTOS
 DE SERVICIOS INDUSTRIALES.

C/ Pío Basanta, 69
 47250 MOJADOS (Valladolid)
 Teléfs. 983 607 200 - 983 607 586 • Fax 983 607 200



PLANTA DE ÁRIDOS DE CALIZA



TRANSPORTES
Y EXCAVACIONES
RECIO, S.L.

- EXCAVACIONES-TRANSPORTES.
- ALQUILER DE MAQUINARIA DE OBRAS PÚBLICAS.
- PLANTA DE ÁRIDOS DE CALIZAS.
- MAQUINARIA ESPECIAL PARA DEMOLICIÓN DE EDIFICIOS DE HORMIGÓN.
- CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE CAMINOS.

C/ Pío Basanta, 67
 47250 MOJADOS (Valladolid)
 Teléfs. 983 607 556 - 983 607 751 • Fax 983 607 751



DEMOLICIONES EDIFICIOS DE HORMIGÓN

Juan Carlos Suárez-Quinones, consejero de Fomento y Medio Ambiente, y responsable de Agricultura y Ganadería en funciones

“La Junta ya colabora con ACOR para buscar combustibles alternativos en los procesos industriales de la Cooperativa”

Texto: Eduardo Gordaliza
 Imagen: Photogenic

A Juan Carlos Suárez-Quinones no le ha venido mal su formación jurídica para afrontar esta etapa de consejero de Fomento y Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León que ocupa desde el año 2015. Juez decano de León durante 10 años, también ha pasado por la Delegación del Gobierno y desde marzo de este año asume también la cartera de Agricultura y Ganadería hasta que Jesús Julio Carnero se recupere. Juan Carlos es directo y ejecuta soluciones como si fueran sentencias. No tiene miedo al lobo, pero sí al cambio climático.

¿Cómo se gestiona el medio ambiente de la comunidad más grande de Europa?

Con trabajo, tenacidad, muchas ganas y algo de humildad; escuchando a sus protagonistas, respetando la diversidad territorial, aceptando el cambio permanente, integrando funciones, construyendo consensos, trabajando día a día con quienes utilizan el territorio y pensando en sus nietos.

¿La leyes se hacen desde los despachos sin pisar los montes y bosques?

Una buena norma se gesta desde el conocimiento de la realidad, las necesidades y los intereses no siempre concurrentes que debe armonizar. Al final, hay que debatirlas desde el estrado, previo trabajo en el despacho, con muchas consultas y muchas conversaciones con los representantes de los afectados. Pero también hay que pisar mucho monte, mucho campo, mucho taller y estar en la calle, porque sobre todo hay que dialogar y saber escuchar.

¿Qué papel juegan los agricultores y ganaderos en el cuidado del medio ambiente?

Agricultores, ganaderos y productores forestales sostienen la producción primaria, que nos abastece de alimentos y materias primas, y al hacerlo aprovechan y conservan los recursos naturales, conforman el paisaje y aseguran la provisión de servicios ecosistémicos, manteniendo los hábitats y la biodiversidad, la producción de agua de calidad, la mitigación del cambio climático y otros. Nuestros espacios naturales han sido conservados y modelados por los habitantes de nuestros pueblos, y en esa labor, agricultores, ganaderos y productores forestales han sido los protagonistas. Con todo ello mantienen el tejido rural y el territorio y permiten que la mayor parte de la sociedad pueda disfrutar de altos niveles de bienestar. En la Junta de Castilla y León queremos que ese bienestar alcance hasta el último rincón de la comunidad.



¿Estamos esquilmando nuestros recursos?

Afortunadamente, la Humanidad aprende a hacer cada día mejor uso de los recursos que tiene a su alcance. Cada vez son más las necesidades totales y los recursos son escasos y limitados, y por tanto debemos aplicar el conocimiento y la tecnología y trabajar por la eficiencia y el ahorro en su uso. En esa concienciación por la sostenibilidad, que no es otra cosa que hacer perdurables los recursos a disposición de las generaciones venideras, ha tenido mucha relevancia los efectos de los extremos climáticos, que han pasado de ser una noticia de países lejanos, a atacarnos en nuestra propia casa. Son los efectos perjudiciales para la atmósfera del uso desordenados de combustibles fósiles. Por ello es lógico que la Unión Europea apueste por la bioeconomía circular, que ofrece extraordinarias oportunidades a una comunidad como Castilla y León.

¿Es necesario un Ministerio de Transición Ecológica? ¿Qué relación tiene con la ministra Teresa Ribera?

Es necesario un ministerio que trabaje por el medio ambiente y por gestionar los efectos ambientales de las actividades económicas. Los retos están ahí y no dudo que la ministra está decidida a enfrentarlos. Lo que ocurre es que no está sola en el panorama gestor y sus logros serían mucho mayores si construyera consensos con quienes nos enfrentamos a sus mismos retos. En lugar de escuchar a quienes disponen de recetas salvíficas desde determinados colectivos minoritarios, debería atender la diversidad de voces e intereses de la sociedad española y sobre todo a las comunidades autónomas que compartimos competencias.

Poco tiene que ver la remolacha con el lobo, pero una pregunta le tengo que hacer. ¿Es malo hasta para el lobo que deje de ser una especie cinegética?

Es malo para el lobo, porque puede resultar contraproducente. Y es un pésimo precedente para el avance de las políticas de conservación de especies protegidas, porque rompe consensos y exacerba conflictos. Hay que enfrentarse a la complejidad, construir desde la experiencia, el conocimiento y la técnica, de la mano sobre todo de quienes tienen sus intereses económicos directamente en juego, evitando imposiciones. Lamentablemente, hay colectivos para los que el fin justifica los medios y creen que van a poder imponer su verdad y sus creencias; pero afortunadamente, creemos que la razón, el consenso y la defensa de los intereses generales acabarán por imponerse.

¿La economía circular para cooperativas como ACOR ha dejado de ser una opción?

ACOR, al igual que todos los sectores de actividad de nuestra economía, en especial el industrial, debe acomodarse cada vez más a la circularidad en su actividad; reducir la generación de residuos, optimizar el uso de fertilizantes, utilizar energías renovables o descarbonizar los procesos industriales son líneas de actuación que nos permitirán, no sólo mejorar el impacto ambiental de la actividad, sino también modernizarla y hacerla más eficiente. Y no nos cabe duda de que ACOR tiene esa voluntad y está en ese camino con proyectos reales de futuro.

Usted conoce algunos de proyectos de ACOR en materia de descarbonización. ¿Merece la pena este esfuerzo? ¿Cómo es el apoyo desde la Junta?

Considero que la apuesta de ACOR por acometer un proceso progresivo de descarbonización es imprescindible en el actual contexto normativo en materia de cambio climático y especialmen-



Suárez-Quñones en el parque forestal de las Contiendas de Valladolid

te, en materia de derechos de emisión de CO₂; el incremento del precio de estos derechos en el mercado, pueden comprometer seriamente la actividad de la industria si no se plantean medidas de este tipo. La Junta de Castilla y León, ya está colaborando con ACOR para analizar las distintas posibilidades en el uso de combustibles alternativos en los procesos industriales de la cooperativa. No puede haber futuro empresarial e industrial estando al margen de estas políticas de descarbonización.

Lo vemos en los viñedos, en los inicios de cosechas... ¿el cambio climático es real? ¿Qué papel juegan los hombres y mujeres del campo?

De la realidad del cambio climático y de sus repercusiones en nuestras actividades ya no duda nadie. La lucha contra estas repercusiones es un objetivo de toda la sociedad, y por tanto también de nuestros agricultores y ganaderos, cuya actividad, como todas, puede contribuir al efecto invernadero. ¿Qué papel juegan? Entiendo que, como cada sector y colectivo afectado, la actividad agraria y ganadera debe, por una parte, adaptarse a los cambios que van a venir (elección de variedades más resistentes, cambios en los ciclos de cultivo...) y por otra, modificar sus prácticas para reducir las emisiones de estos gases.

El Plan estratégico de ACOR tiene entre sus objetivos la modernización de las instalaciones y eficiencia energética. ¿Coincide con las prioridades de su Consejería?

Por supuesto. Respecto a la modernización de instalaciones, el presidente, Alfonso Fernández Mañueco, anunció una nueva convocatoria de ayudas a la transformación y comercialización de los productos agrarios, silvícolas y de la alimentación por importe de 27 millones de euros. Respecto a la eficiencia energética, existe el compromiso firme de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural con la sostenibilidad medioambiental en cuanto a los regadíos, dado que ya se presentó en septiembre del pasado año en Coreses (Zamora) el nuevo Programa de Eficiencia Energética. El Programa contará con un presupuesto de 19 millones de euros y servirá para reducir el coste de la energía y el consumo energético en los regadíos favoreciendo así la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero.

¿Es necesaria la agricultura sostenible para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la agenda 2030?

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible están asumidos por la

Unión Europea y pretenden hacer frente al cambio climático y luchar contra importantes desafíos como la pobreza y la desigualdad. Partimos de un buen punto de referencia y es que no nos caracterizamos por una agricultura intensiva, todo lo contrario, la agricultura extensiva y la explotación familiar es nuestro estándar y eso facilita mejorar en la sostenibilidad de nuestra agricultura.

¿Las industrias agroalimentarias que se encuentran en el medio rural deberían tener algún tipo de bonificación extra por asentar población en esos lugares?

La apuesta de la Junta de Castilla y León por la industria agroalimentaria es innegable y se ha traducido en diferentes líneas de subvenciones al sector, así como la puesta en marcha del Instrumento Financiero FEADER, con una clara vocación por el desarrollo del medio rural.

La última convocatoria, publicada el pasado 30 de abril, las hemos elevado hasta el máximo permitido por la normativa comunitaria para esta tipología de inversiones: hasta un 40% para las inversiones en transformación y/o comercialización de productos agrícolas (primeras transformaciones) y, en el caso de las inversiones destinadas a otras transformaciones agrícolas y de las inversiones de uso polivalente, los porcentajes se han elevado hasta el 10% para las grandes empresas, el 20% para las medianas empresas y el 30% para las pequeñas empresas, salvo para las inversiones que se realicen en la provincia de Soria, cuyos porcentajes de ayuda son superiores conforme al vigente mapa de ayudas regionales, y pasan a ser, respectivamente, del 15, 25 y 35%.

¿Qué tal la experiencia de superconsejero, Fomento, Medio Ambiente, Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural?

Es una experiencia sin duda intensa, pero interesante, que ya había experimentado en la fase final de la anterior legislatura en que acumulé funciones. Siento que el motivo, esta vez, haya sido la indisposición del consejero titular, que va a reincorporarse muy próximamente pues está prácticamente restablecido. Cierto es que son Consejerías que comparten ámbitos muy cercanos y complementarios que, sin duda, facilitan la gestión. Por otro lado, el equipo de la Consejería es extraordinario, lo que hace el trabajo del consejero más sencillo por la confianza y seguridad que da. Y para terminar, el Consejero Jesús Julio Carnero no está incorporado físicamente pero sí en la dirección, pues despacho con el constantemente.

En breve conoceremos como queda la PAC definitiva. ¿Está satisfecho la Junta de Castilla y León?

Castilla y León tiene como objetivo fundamental que no se produzcan pérdidas en el complemento de rentas que es la PAC y desequilibrios territoriales respecto a la situación actual, ya que ello provocaría abandono de la actividad en el medio rural, lo que supondría a su vez el fracaso de la propia PAC, única política europea territorial realmente dirigida a los territorios rurales, los más extensos y difíciles de proteger.

¿De verdad cree que los agricultores necesitan hacer una agricultura más sostenible para cobrar el "greening" o pago verde?

Como consejero no es que crea o deje de creer, lo que está claro y es una de las directrices principales de la nueva PAC, es la necesidad de contribuir con una mayor ambición en los temas ambientales y en esa línea se exige que un 40 % del total del presupuesto PAC se destine a medidas con efectos positivos a la lucha contra el cambio climático, preservar la biodiversidad y ello se ha reactivado con la presentación por la Comisión del Pacto Verde europeo y las estrategias de la Granja a la mesa y de Biodiversidad en el horizonte 2030. En todo caso será imprescindible y capital que los agricultores tengan sostenibilidad económica para que, a su vez, pueda reforzarse la sostenibilidad ambiental y social, de lo contrario la propuesta de la PAC fracasará en sus objetivos.

Menos herbicidas, menos abonos es igual a menos producción. ¿el consumidor está dispuesto a pagar esa diferencia de producción?

Indudablemente el consumidor tiene que saber apreciar esa forma de producción, ya que pone en desventaja a los agricultores que la aplican e incluso pone en riesgo la supervivencia de muchos de ellos si no ven compensadas las pérdidas de ingresos por producir menos y mantener los precios. Es realmente el coste social que remunera los servicios a la sociedad.

¿Está de acuerdo con la gestión del agua que hace la Confederación Hidrográfica del Duero? ¿Cambiaría algo si estuviese en manos de la Junta de Castilla y León?

Hemos presentado estudios en colaboración con Ferduero que demuestran la necesidad y la posibilidad de aumentar de forma sostenible y equilibrada las regulaciones de la cuenca del Duero (la menos regulada de todas las cuencas españolas a excepción de las del norte). Parece que en la actualidad hay una corriente de opinión nacional en contra de incrementar la superficie de regadío o de mejorar la regulación de los ríos, lo que consideramos que es un grave error y un desconocimiento de la realidad rural.

La CHD está pendiente de presentar la nueva programación del Plan Hidrológico que creemos debe ir orientada a defender e incrementar las regulaciones y las políticas de regadío. Si no es así, no podemos apoyar su gestión, ya que consideramos que debería ser más proactiva en la defensa de los regadíos y la lucha por el despoblamiento, por el reto demográfico.

¿La Junta es partidaria de apoyar proyectos como biorrefinerías que beneficiarían a lo remolacheros y agricultores de Castilla y León?

La Junta apuesta por todos aquellos proyectos que sean viables, con promotores que quieran invertir en ellos y que no distorsionen el tejido productivo existente.



De Izq. a drcha. Óscar Herrero y Raúl del Moral

El azúcar, gran protagonista en la formación de jóvenes chefs

Los maestros Óscar Herrero y Raúl del Moral desvelan algunos de los usos más importantes que hacen de este producto en la Escuela Internacional de Cocina

Texto y receta: Escuela Internacional de Cocina-Natalia Pelaz
Imágenes: Photogenic

A punto de cumplir su primera década, la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Valladolid ha formado a más de 4.000 alumnos en sus instalaciones. Un espacio de 3.000 metros cuadrados en el que la creación, la innovación y la aplicación de nuevas tendencias culinarias se dan la mano con la tradición gastronómica más arraigada. Su experimentado equipo de docentes ofrece una formación práctica, detallada y altamente supervisada que permite el acceso al mercado laboral de nuevos chefs, así como la renovación de conocimientos de los ya consolidados.

Así, desde la Escuela Internacional de Cocina se combina la formación más vanguardista en cocina sin olvidar los

productos propios y característicos de la tierra. Estas materias primas se convierten en elementos esenciales de muchas de las sesiones formativas impartidas por el centro, entre las que el azúcar se enmarca como gran protagonista y aliado en multitud de elaboraciones. “En nuestras clases ensalzamos el valor de este producto en infinidad de asignaturas. Es un nexo común para talleres de pastelería o panadería, pero también en la elaboración de fondos, caldos, salsas, jaleas...pasos clave para la ejecución de innumerables platos que nuestros alumnos necesitan dominar y llevar a su correcta ejecución”. Así lo explican Óscar Herrero y Raúl del Moral, ambos chefs docentes de la Escuela Internacional de Cocina y quienes lideran la dirección académica del centro.

“El azúcar es un elemento indispensable en la cocina. Sus usos y aplicaciones le convierten en un aliado necesario para multitud de elaboraciones. Gracias a sus particularidades podemos agregar volumen en un proceso de cremado, suavizar masas, inhibir el desarrollo del gluten, aportar texturas

“Es un elemento indispensable para dominar los platos y llevarlos a una correcta ejecución”

suaves y delicadas, mejorar la untuosidad o equilibrar la acidez en determinadas salsas”, revelan.

Además de estos atributos tan necesarios en la restauración, del azúcar destacan “su efecto conservador para algunas elaboraciones, como mermeladas o conservas en las que este ingrediente deshidrata a los microorganismos impidiendo su crecimiento, por lo que se trata de un preservante natural de alimentos excepcional”, aseguran estos maestros.



Detalle de la elaboración del ponche segoviano

Receta casera con los mejores consejos

Desde sus fogones, Óscar y Raúl nos presentan la receta de un irresistible ponche segoviano, en el que el azúcar es elemento vertebrador en el proceso de elaboración.

Elaboración del bizcocho de plancha

Ingredientes	Cantidades	Batiremos los huevos con el azúcar hasta que triplique su volumen. Incorporamos la harina con movimientos envolventes y de forma progresiva. Si es para moldes, bastarán con una temperatura de 180° C., durante 20 minutos. Si es para plancha, coceremos a 240°, durante 5 minutos.
Huevo	400 gr.	
Azúcar	300 gr.	
Harina	300 gr.	

Elaboración de la crema pastelera

Ingredientes	Cantidades	Calentamos la leche con una parte de azúcar y la rama de canela. Obtenemos una papilla con las yemas, leche, azúcar y maicena realizando la mezcla siempre en este orden: azúcar con maicena, después leche, y al final las yemas. Finalmente, incorporaremos a la papilla la leche infusionada con canela y llevaremos el conjunto a ebullición. Posteriormente, dejaremos enfriar la crema y a 35° C incorporaremos la mantequilla.
Leche	250 gr.	
Nata	250 gr.	
Yemas	80 gr.	
Azúcar	125 gr.	
Maizena	40 gr.	
Canela infusión	Rama	
Mantequilla	25 gr.	

Elaboración de la yema fina de mantequilla

Ingredientes	Cantidades	Verteremos en el cazo todos los ingredientes, a excepción del limón, y los batiremos. Cocemos a fuego medio para cuajar la yema hasta alcanzar la consistencia adecuada. Finalmente, añadiremos las gotas de limón y dejaremos enfriar.
Huevo	500 gr.	
Azúcar	500 gr.	
Mantequilla	100 gr.	
Vainilla	sc	
Limón	sc	

Elaboración del mazapán

Ingredientes	Cantidades	Añadimos en el cazo el agua y el azúcar. Cuando comience a hervir, retiraremos del fuego. Añadimos la harina de almendra, trabajamos la masa y, una vez esté lista, la extendemos sobre la mesa para incorporar el agua. Posteriormente, estiraremos la masa y reservaremos.
Harina de almendra	240 gr.	
Azúcar	200 gr.	
Agua 1	60 gr.	
Agua 2	25 gr.	

Presentación

Para su emplato, colocaremos una capa de bizcocho borracho con un almíbar TPT, crema pastelera, bizcocho borracho, yema fina y bizcocho borracho, forrando con el mazapán previamente estirado. Finalizaremos cubriendo de azúcar glass y quemando la parte superior del ponche con un quemador



Ellas también son el futuro

El Consejo Rector de ACOR estudia medidas para potenciar la actividad femenina en el campo

Mónica Martín, del Comité de Recursos: “Debemos incentivar a nuestras hijas para que se enamoren del campo y de la agricultura”

Mujer y sector agrario

Mano de obra en explotaciones agrarias

	2016
Titulares de explotación	32,42
Jefas de explotación	22,63
Titulares jefas de explotación	25,78
Cónyuges jefas de explotación	12,54
Otras familiares jefas de explotación	16,10
Jefas de explotación (asalariada)	37,28
Otras	17,69

Mujeres titulares de explotación

32,42%
España

27
Castilla y León

Designación de "titular" como persona que, actuando con libertad y autonomía, dirige por sí o por medio de otra persona

En la jornada también participaron Esperanza Tardón, asociada senior Garrigues Valladolid, Elena Becoechea, directora gerente Cicrosa Hidráulica, Mónica Campillo, responsable servicio Jurídico Michelin y Adriana Lanuza, directora Recursos Humanos Iberia y Marruecos de Faurecia Clean Mobility



Mónica Martín durante el webinar

Texto: Natalia Pelaz
Imagen: Photogenic

El problema de la despoblación en el mundo rural es una consecuencia de la falta de mujeres en este entorno. Por este motivo, el Consejo Rector de ACOR quiere poner el foco en él y atenderlo desde que se produce. Para muchos agricultores en edad de jubilarse es una pena despedirse de toda una vida trabajando en el campo sin relevo generacional. Lamentablemente, esta situación se agrava si los descendientes son chicas. Para la Cooperativa esta circunstancia no pasa desapercibida y por eso está buscando alternativas que amplíen el papel de la mujer en los pueblos y la vital necesidad de que no los abandonen.

En el año 2019 entraron tres mujeres a formar parte del Consejo Rector de ACOR, por primera vez en la historia de la Cooperativa. Y precisamente de la mano de una de ellas, Mónica Martín, del Comité de Recursos, llegan estos nuevos proyectos. “Trabajaremos en dos fases: la primera para motivar a las niñas a convertirse en agricultoras y la segunda dirigida ha-

cia adolescentes, de ambos sexos, para que se incorporen a las tareas agrícolas”, explica. Y añade que, “en ambos casos debemos apelar también a la motivación de los padres o familiares directos. Para ellas sus progenitores son ejemplos y debemos mentalizarlas desde que son pequeñas”.

Del foro a la realidad

Mónica Martín participó en una conferencia organizada por el despacho de abogados Garrigues Valladolid, que reunió a varias directivas de Castilla y León. El objetivo del foro era conocer la opinión de estas mujeres y compartir su percepción en materia de igualdad.

Alrededor de un 32% de los titulares en explotaciones agrarias son mujeres. El dato es inferior en Castilla y León y se reduce hasta en siete puntos porcentuales consultando si son las regentes o jefas. “En el campo, el hombre siempre ha estado más empoderado. Por eso hay mucho que hacer culturalmente y desde la base”, comentó en el webinar. “Los padres deben abrir las puertas del campo a las chicas y darles las mismas oportunidades que a ellos. Llevarlas al campo y enseñarles a qué se dedican”, añadió al recordar que el rol de las madres tiende a ser imitado por las hijas y el de los padres, al contrario.

Martín también hizo consideraciones acerca del sistema de cuotas, entendido como la paridad de sexos en todos los ámbitos, la conciliación o las barreras mentales que: “a veces son un gran obstáculo porque te inculcan un ‘no puedo’ y, al menos, siempre hay que intentarlo”, aseguró.

Proyectos en desarrollo

En conclusión, Mónica reseñó las ideas que se están gestando dentro de la Cooperativa para potenciar la imagen y participación de las mujeres. “Como punto de partida, organizaremos un concurso de fotografía entre nuestros socios con sus hijas, sobrinas, nietas... desarrollando una tarea conjunta en el campo y como ejemplo del modelo que ellas pueden aprender”.

Según la planificación del Consejo rector de ACOR, cuando el trabajo esté más avanzado, se ampliará también a otros jóvenes y adolescentes, hombres o mujeres, para favorecer su incorporación al campo y la agricultura.

“El papel representativo de las mujeres es fundamental. Debemos sumarnos a las oportunidades cuando nos llegan y también proponerlas nosotras. El mundo rural se ha tecnificado mucho en las últimas décadas y es un trabajo más que interesante también para las mujeres”, indicó la miembro del Comité de Recursos. Por eso cree que, “hay que empezar en la niñez”, porque el futuro también les pertenece a ellas.



De izq. a drcha. Ángel Luis Estévez, Héctor González, Diego Sanz, Javier Escudero, Adrián Merino, Mireya Carmona, Cristina Domínguez y Justino Medrano.

Una historia que sabe a premio

Los componentes de ‘Kuatro y dos’ del IES Juana I de Castilla de Tordesillas ganan la última edición de El Norte Escolar por escribir el mejor reportaje sobre el azúcar

Los alumnos y el director del Centro visitan las instalaciones de ACOR en Olmedo

Texto: Natalia Pelaz
Imágenes: ACOR

Un año más, se ha celebrado el concurso organizado por el diario El Norte de Castilla, que reúne a estudiantes de toda la Comunidad para ejercer como periodistas y contar la realidad desde su punto de vista. La categoría en la que colabora la Cooperativa consiste en redactar la mejor noticia sobre el azúcar y el grupo que lo ha conseguido se llama ‘Kuatro y dos’, o lo que es lo mismo, Mireya Carmona, Cristina Domínguez, Héctor González, Diego Sanz, Javier Escudero y Adrián Merino. Todos ellos son alumnos de 4º de la ESO (16 años) en el IES Juana I de Castilla de la localidad vallisoletana de Tordesillas.

Su texto repasa el recorrido histórico que ha hecho el azúcar desde los primeros sabores dulces, como la miel o las frutas, hasta el producto final, tal y como lo conocemos hoy en día.

Los orígenes más dulces

Según nos cuentan en su trabajo estos seis compañeros, el azúcar cristalizado ya era conocido en Persia hacia el 332 A.C. Procedía de la India y se extraía de una

caña, que no era otra cosa que la caña de azúcar en estado salvaje. Pero para conocer a fondo cuál ha sido su forma de trabajar y lograr ganar el premio de esta edición, les preguntamos: ¿de quién fue la idea?, ¿os resultó sencillo localizar la información que buscabais?

Respuesta: La idea fue en común. El profesor de la asignatura nos animó a presentarnos a la categoría especial y ha funcionado.

Respuesta profesor: Todos los años participamos en concursos e iniciativas para animar a los chavales. En cuanto al contenido, en el trabajo desarrollan una parte multimedia y otra de contenidos escritos. Algunos se han dedicado más a la parte visual y otros a la redacción.

Aplicar los conocimientos

Como complemento al reconocimiento de la entrega de premios de El Norte Escolar, que tuvo lugar el día 27 de abril en Valladolid, el grupo organizó una visita a las instalaciones de ACOR en Olmedo. De esta forma pudieron afianzar más lo aprendido durante las semanas de redacción. Los estudiantes fueron recibidos

por el presidente de la Cooperativa, Justino Medrano, estuvieron acompañados por Luis Ángel Estévez, director del centro educativo, y conocieron la fábrica de azúcar de la mano de Tamara Falagán. En aquellos momentos, aún se trabajaba en la campaña de refinado, por lo que el recorrido transcurrió por las localizaciones relacionadas con ese calendario de trabajo.

El proyecto también expone ampliamente el proceso general de fabricación del azúcar a partir de la remolacha. “Recorrer la planta por nosotros mismos después de hacer el trabajo ha sido muy interesante porque hemos visto nuestras palabras convertidas en realidad”, explicaba uno de los componentes del grupo.

P: ¿Os ha sorprendido el origen del azúcar?, ¿sabíais que era tan importante en Castilla y León?

R: Sí, mucho porque pensábamos que el proceso era más sencillo (incluso después de hacer el trabajo) y es muy llamativo que “se aproveche” todo y sea tan natural. Además, tampoco sabíamos que era tan importante en la Comunidad y lo comentaremos con nuestros compañeros.

P: ¿Qué os ha resultado más atrayente e interesante?

R: El almacén de refinado impactaba bastante por sus dimensiones y el empaquetado llama mucho la atención porque está todo automatizado, dirigido y controlado.

P: Tras esta experiencia, ¿os gustaría dedicaros profesionalmente al periodismo?

R: (Responden al unísono y entre risas que no) Nuestras inquietudes van encaminadas hacia otras salidas.

Sin embargo, para Adrián Robledo la visita no dista tanto de sus aspiraciones, puesto que quiere ser mecánico agrícola. “Mi padre es agricultor y fue remolachero. Por eso me gustaría ligar mi futuro laboral al campo”, explica.

ACOR agradece la implicación de los colegios y centros educativos de Castilla y León por fomentar el conocimiento del cultivo de la remolacha entre sus alumnos. Enhorabuena a los premiados.



Pasamos un día con Gustavo Pericacho, miembro del Consejo Rector de ACOR, para conocerlo un poco mejor.

“El Plan Estratégico asegura el futuro de ACOR y la rentabilidad de los socios”

Texto: Eduardo Gordaliza
Imagen: Photogenic

(La entrevista se realizó el 28 de abril de 2021)

Llevar la contraria en el mundo rural es lo habitual, por eso es difícil de encontrar a un padre y a un hijo dándose la razón en casi todo. Casi es un milagro. Es el caso de Marciano y Gustavo Pericacho (padre e hijo). Bueno, en todo no, el regalo de una camiseta hizo que Gustavo se hiciera del Barça, el resto, hasta los biznietos son del Real Madrid. Gustavo ha heredado de su padre todo, hasta su optimismo. Ambos son conocidos en la comarca abulense de la Moraña. Marciano por sus trabajos con la trailla y su Barreiros cuando apenas había tractores y Gustavo por su sentido de servicio público: ha sido alcalde de su pueblo (Barromán), miembro de una organización profesional agraria, ha regentado con su hermana Raquel el restaurante Los Arcos durante 20 años y ahora es miembro del consejo rector de ACOR, “me gusta ayudar” argumenta.

En la nave de los Pericacho aún hay restos de las cuadras que

tanto trabajo y dinero dieron a la familia; molinos, pesebres y el gancho para evitar las coces de las vacas novillas. Junto a la leche, la remolacha ha sido el otro gran sustento de la familia. Marciano guarda con orgullo los títulos de la Cooperativa y el resguardo que le acredita como socio número 273. Por aquel entonces se trasladaba la remolacha y se cargaba a garieta. A sus 88 años Marciano insiste en que esta “satisfecho de la vida que he tenido, del trabajo que he hecho y orgulloso de lo que he conseguido”. Siempre anima a su hijo, y si el tractor es más grande... mejor. El pasado 15 de mayo fue un día muy



Gustavo Pericacho en su tractor

especial en la familia. Marciano cedía la vara de San Isidro como cofrade mayor a su hijo Gustavo, emocionados saben que será difícil que vuelva a sus manos. A Marciano, no le pillan la casa debajo, le gusta ver las tierras y dar consejos a su hijo sobre malas hierbas y el regadío, pero ante todo lo que ha enseñado a su hijo es “a ser honrado y a no mentir nunca”.

Cuando Gustavo decidió formar parte de la candidatura de Justino Medrano hace más de dos años, también recibió la bendición de su padre: “No me arrepiento de estar en la candidatura, hay discrepancias como en todos los sitios, pero como estamos en democracia las decisiones se aprueban por mayoría”. Después de las noticias publicadas durante las últimas semanas Gustavo exige respeto: “Sólo pedimos que nos dejen trabajar, fuimos elegidos para cuatro años, tenemos unos objetivos claros. Lo único que queremos es lo mejor para la cooperativa y que cuando nos vayamos siga yendo bien”. Tampoco evita hablar directamente

sobre el presidente, Justino Medrano: “Tiene todo el apoyo del Consejo Rector. Es una persona que se deja la piel por la Cooperativa, ha abandonado su explotación por dedicarse en exclusiva a ACOR. Me duele que haya otros que estén metiendo palos en la rueda para que nos caigamos, pero vamos a ser fuertes para luchar por los intereses de los socios. El socio tiene que ver que hasta ahora han cobrado en tiempo y forma, y eso es lo que importa”.

“A mi siempre me han gustado los números”, resalta Gustavo. Y está convencido de que las cifras son mejores cuando los agricultores se unen en una cooperativa, “mi padre y yo siempre hemos creído que la unión hace la fuerza, porque es la manera de lograr progreso y beneficio”. “La remolacha es un cultivo estratégico”, insiste en que “ha dado mucho dinero, y lo sigue dando, salvo que seas un mal agricultor”. Cuando habla de ACOR lo compara con una familia, “yo he nacido con esta Cooperativa, lo he mamado desde pequeño, mi padre es uno de los fundadores y siempre hemos sembrado remolacha”.

Es difícil encontrar agricultores satisfechos con el momento de la cosecha, siempre falta un poco de agua o sobra. Los campos de la Moraña están espectaculares, las cebadas tienen más de un metro y hay tempero. Las cosechas son efímeras, pero ACOR no pueden serlo. En este sentido Gustavo está muy tranquilo y tiene motivos, “el Plan Estratégico asegura el futuro de ACOR y la rentabilidad de los socios”. Él ha sido el único miembro del Consejo Rector que ha podido ver las tripas del primer Plan Estratégico de la Cooperativa. “Están puestos los pilares de los próximos años, yo sólo he insistido en que el socio esté en el centro de los proyectos”, resalta muy ilusionado. La otra obsesión es la remolacha, “sin remolacha no hay azucarera, y sin azucarera, ACOR no tiene sentido. Tenemos que optimizar los rendimientos y pagar todo lo que se pueda al remolachero para que no abandone el cultivo”. Quizá lo más preocupante es el relevo generacional,

“ahora los jóvenes son más cómodos, prefieren otros cultivos como la patata, pero los rendimientos son dientes de sierra. La remolacha ya sabes lo que lo te va a dar”.

Gustavo vive entre Barromán y Madrigal de las Altas Torres, allí estudia su hija pequeña, Jimena, y vive su familia política. Su suegro Mariano es un conocido galguero al que no le importa regalar el vino de verdejo que el mismo elabora. Son taurinos, galgueros y orgullosos de vivir en el medio rural, pero preocupados por la España Vacía, “nadie se quiere quedar por aquí, aunque se viva muy bien”, critican. Toca adaptarse. La vida sigue.



Marciano entrega a su hijo Gustavo la vara de San Isidro Labrador

10% DE DESCUENTO PARA SOCIOS Y EMPLEADOS

Y DE REGALO, UNA BOTELLA DE ACEITE DE GIRASOL*

TIENDA *acor*

*por compras superiores a 10 € hasta fin de existencias. Máximo un obsequio por persona y día. Descuento del 10% hasta el inicio de la campaña de remolacha

Gran campaña de refinado de azúcar

ACOR ha completado la campaña de refinado 2021 con un total de 58.926.830 kilos de azúcar procesados. El trabajo se ha prolongado durante 68 días, repartidos desde el 15 de marzo hasta el 21 de mayo. “Ha sido una campaña excelente en la que se han superado, prácticamente, todos los indicadores de otros años”, ha comentado Francisco Muñoz, director de la fábrica azucarera.

Durante los meses de refinado, la fábrica azucarera ha aprovechado parte de sus instalaciones para procesar el azúcar procedente de la caña. La línea de refinado tiene una capacidad para manejar casi 1.000 toneladas de azúcar bruto al día y esta materia prima ha llegado hasta la Cooperativa procedente de Isla de la Reunión, territorio francés de ultramar, y Brasil.

El origen de este azúcar es distinto al de la remolacha azucarera, pero el producto final obtenido presenta las mismas propiedades y la máxima calidad.



Jornadas sobre instrumentación para los estudiantes de Medina del Campo



Ignacio Arranz y Álvaro García, del departamento de Regulación y Control de la fábrica de azúcar de ACOR, han impartido unas jornadas teórico-prácticas sobre instrumentación y calibración en el Centro Integrado de Formación Profesional de Medina del Campo, en Valladolid.

El encuentro se ha desarrollado dentro del curso de especialización ‘Digitalización del mantenimiento industrial’, ofrecido por el centro y que ha permitido a los empleados de la Cooperativa compartir su propia experiencia profesional, utilizando materiales de última generación en mantenimiento 4.0.

Los alumnos participantes se mostraron muy interesados en la materia y la escuela ha agradecido la iniciativa conducida por uno de sus antiguos alumnos, ya que Ignacio Arranz estudió también en este centro de Medina del Campo.

Jesús Julio Carnero se recupera de la COVID-19



El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León, Jesús Julio Carnero, ha sido dado de alta tras superar el coronavirus y permanecer más de 80 días hospitalizado, de los cuales 61 han transcurrido en la UCI, en el Hospital Río Hortega de Valladolid.

Tras dar positivo a finales del mes de enero, Jesús Julio fue ingresado como medida de prevención por el posible agravamiento de la enfermedad, como así sucedió posteriormente. ACOR se suma a las innumerables muestras de afecto que ha recibido durante todo este tiempo y le desea una recuperación definitiva, que le permita seguir trabajando por el campo y la industria agroalimentaria como hasta ahora.

Un tinto del socio Epifanio Rivera elegido vino del Museo del Vino

El tinto Erial TF 2018 ha sido elegido vino del Museo del Vino en la localidad de Peñafiel durante los próximos dos años. Esta referencia pertenece a las Bodegas Epifanio Rivera/Erial y forma parte de la sección de la tienda de ACOR en Olmedo, ‘vinos de nuestros socios’. Puede adquirirse junto al resto del catálogo de productos y, además, hasta que comience la campaña remolachera, el establecimiento aplica un 10% de descuento para socios y empleados.

El caldo ganador pertenece a la Denominación de Origen Ribera del Duero (la bodega se encuentra en la localidad vallisoletana de Pesquera de Duero) y ha sido seleccionado entre otros 264 participantes. Con este reconocimiento, los visitantes al Museo Provincial del Vino lo degustarán, junto a un blanco y un rosado, como una de las acciones encaminadas a la promoción del enoturismo propuestas por la Diputación de Valladolid.

La Cooperativa celebra esta distinción y anima a sus socios a presentar sus productos de la tierra en la tienda de ACOR.



Actualización del modelo Puma 185-240 de Case IH



La gama Puma 185-240 para este año presenta mejoras exteriores, como su cabina maximizada gracias a un capó más contundente y otras actualizaciones internas dirigidas a renovar la experiencia de conducción.

Se han potenciado las prestaciones y manejabilidad de la ya eficiente transmisión CVX de cuatro velocidades para ofrecer características más uniformes y sensibles. Otras optimizaciones incluyen un comportamiento mejorado del inversor o un control de cruce adicional por acelerador de pie, muy útil para aquellas ocasiones en las que no se quiere perder de vista la estela de la picadora o cosechadora y que aporta mayor sensibilidad al pedal de conducción.

En cuanto a las tareas nocturnas, el nuevo Puma 185-240 de Case IH incorpora nuevas luces de trabajo y carretera, que proyectan hasta 40.000 lúmenes, diez veces más que los anteriores modelos de la gama.

Las cooperativas de Castilla y León hablan sobre igualdad

La Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León organizó un webinar con el título ‘Planes de igualdad e igualdad retributiva en las cooperativas’, que superó las 100 inscripciones. En el encuentro participaron varias ponentes que trataron temas de actualidad, tanto para las trabajadoras, como para las propias cooperativas. De hecho, las empresas estarán obligadas a adaptarse a la nueva normativa independiente de su tamaño.

Algunos de los temas más comentados en el encuentro fueron la brecha salarial entre hombres y mujeres, el techo de cristal o la conciliación. Motivos por los que el chat entre las participantes fue muy dinámico, ya que estas situaciones han ido cobrando más relevancia a raíz de la pandemia. Al menos para poner de manifiesto las grandes diferencias que aún existen, como el tiempo de dedicación al trabajo no remunerado, que es el doble en el caso de la mujer; que el 89 por ciento de las excedencias las soliciten mujeres o que las reducciones de jornada sean nueve veces superiores a las del hombre.



Los sticks de azúcar con nombre propio

En Azúcares Prieto envasan el producto de la Cooperativa para grandes superficies u hostelería en cualquier formato y con impresión personalizada

Un 10% de los empleados proceden de la Fundación Personas, organización que busca la integración laboral de personas con discapacidad intelectual

Texto: Natalia Pelaz
Imágen: Photogenic

Hablar de empresa familiar, comprometida y proactiva es hablar de Azúcares Prieto, o lo que es lo mismo, Cortés Bartolomé S.L. Su historia está cerca de alcanzar los 50 años con una progresión que explican fácilmente sus cifras de negocio: cuando empezaron empacaban 4.000 kilos al mes, ahora unas 300 toneladas. Solo en el 2019 salieron de sus instalaciones más de once millones de kilos de monodosis.

Uno de sus puntos fuertes es el amplio abanico de formatos para envasar: el tubo pack, el polipropileno, sobres, tetraedros, terrones, a granel... Y toda la gama de productos: azúcar blanco, moreno, ecológico, edulcorante, stevia o chocolatinas.

Los primeros contactos entre la Cooperativa y Azúcares Prieto se inician, sin éxito, antes de 1982. "Entonces el azúcar era un monopolio y la compra del producto se regía por el sistema de cuotas", relata el administrador de la envasadora y gerente, Moisés Cortés Bartolomé. Posteriormente a esa fecha, el producto comienza a salir de ACOR sin descanso hasta nuestros días. Transcurrido el tiempo, esta empresa cuyos socios son cuatro hermanos originarios de Zamora, se convierte también en proveedor de ACOR, comenzando a estuchar las monodosis de azúcar blanco y moreno. "Empezamos con los sobres para los hogares sociales de la desaparecida fábrica de Valladolid y la de Olmedo", explica Cortés.

Por actualizar el dato, desde octubre del 2020 hasta marzo del 2021, el volumen de azúcar que salió de la fábrica de ACOR con destino Azúcares Prieto fue de más de 2.500 toneladas. "El producto no se toca en ninguna de las fases de trabajo y se recibe mediante camiones cisterna que transportan 25 toneladas, que se descargan aquí durante una hora", señala el comercial de la empresa, Alberto Forcada.

Una campaña incomprensible

"La tendencia es reducir el consumo de azúcar directo radicalmente. En algunos locales de restauración en España, ya se dispensan monodosis de tres gramos para el café", asegura el cabeza de familia. Desde su larga experiencia, ha visto y vivido innumerables situaciones: los hábitos de consumo entre los amantes del café, la imparable tendencia hacia lo ecológico, el cierre del canal HORECA durante la pandemia... "Lo que es tremendamente sorprendente es la durísima campaña contra la azúcar impuesta en nuestro país. En ninguna otra parte he visto algo semejante. Ni en nuestros países vecinos de la Unión Europea", afirma rotundo. Según sus cifras de producción, cerca de un 82% se comercializa en España y el resto a países como Bélgica, Francia o Portugal.

"El primer azúcar que te quitas es el que echas directamente del sobre, cuando lo que deberíamos de cuidar es nuestra alimentación, puesto que casi todos los



Un trabajador completa una caja con envases de azúcar ACOR



De Izq a drcha, Mateo Hernández, Carlos Casado, Moisés, Javier y Vanessa Cortés y Alberto Forcada

productos que consumimos lo llevan de forma añadida, tanto el dulce como el salado", expone Vanessa Cortés, responsable de Calidad de la compañía e hija de Moisés. Consideraciones muy significativas si tenemos en cuenta que la actividad de Azúcares Prieto supone alrededor de un 20% del mercado nacional en envasado de azúcar y edulcorantes y estudian su evolución constantemente.

Empaquetando oportunidades

La plantilla de la comercializadora de azúcar llega a los 45 empleados, de los cuáles, seis personas proceden de la Fundación Personas y trabajan en el proceso de empaquetado. "Ellos son los encargados de completar las cajas con el producto que luego se comercializa y trabajan

de su segmento en obtener la certificación IFS. Además de poder contratar esta certificación propia, las monodosis son completamente personalizables en formato, tamaño, gramaje...

Desde hace décadas, la hostelería emplea el azucarillo que acompaña al café como una de sus señas de identidad. Esto es bien conocido para esta empresa vallisoletana, por lo que dispone de imprenta propia para todo tipo de soportes y diseños. "Buscamos dar respuesta a lo que demanda la sociedad a través de nuestro producto, es decir, materiales más sostenibles o incluir frases bonitas junto a la marca", responde Vanessa Cortés.

Todo comenzó con el icónico terrón de azúcar. Ahora los formatos son mucho



Línea de fabricación con monodosis de azúcar ACOR

con la última tecnología", comenta el responsable de producción, Mateo Hernández. Y es cierto porque junto a varios de estos trabajadores, un brazo automatizado maneja cajas sin descanso a su alrededor. "Es un robot colaborativo y si le tocas, se para", añade Hernández.

La Fundación Personas promueve la integración laboral de personas con discapacidad intelectual y fomenta su prevención, atención e inclusión. Ofrecerles la estabilidad de un puesto de trabajo supone que mejora su calidad de vida notablemente. Respalda esta causa social con más de un 10% de la plantilla total, destila una idea sobre cómo cuidan el concepto de familia en esta empresa y la buena voluntad de sus integrantes.

El sobrecito del bar

Los azucarillos que conocemos de los diferentes bares y restaurantes que llevan el nombre de Azúcares Prieto contienen azúcar ACOR. La compañía fue la primera

más sofisticados e incluso se atreven con el envasado de nuevos productos destinados a la repostería o la elaboración de dulces caseros, una de las actividades que más ha crecido durante los meses de pandemia. Otro buen ejemplo de acompañamiento, aunque sea también en el sofá de casa, es el café. "Para quien lo saborea realmente, su elaboración es todo un arte y también importa el azucarillo que lo acompaña", insiste Moisés. Hay diferencias incluso dentro de un mismo territorio, "en el sur de España se toma un café más fuerte y el consumo de azúcar es mayor", confirma.

A pesar de las campañas en contra del producto, a pesar de la crisis en los establecimientos donde más se consume y a pesar de la nostalgia ante épocas de mayor rentabilidad; el azúcar sigue su camino como alimento esencial en cualquier dieta y si se le trata con tanto cariño como lo hace la familia Cortés, a esta alianza ACOR-Azúcares Prieto S.L. le queda mucha historia por delante.



Zorita de la Frontera (Salamanca) Hacia la conquista del agua

De izq. a drcha José Manuel Partearroyo, Luis Fernando Ruano, Antonio Escrivano y Benigno Martín

Texto e imagen: Natalia Pelaz

Como contamos con la participación del alcalde de la localidad, José Manuel Partearroyo, la información sobre el pueblo está actualizada de primera mano. “También es el mejor agricultor de todo Zorita”, asegura Luis Fernando.

Además de vecinos, tres de los cuatro socios son parientes, lo que no significa que alaben la tarea de sus compañeros sin conocimiento de causa. “Llevo 21 años trabajando las tierras de dos socios de la Cooperativa, Laura y Evangelina, y le pongo todo mi empeño”, afirma Antonio Escrivano. Junto a Toño, como se presenta desde un principio están Luis Fernando Ruano, que comparte explotación con su pri-

mo Benigno Martín, y el propio José Manuel.

Medias de 130 toneladas

Zorita de la Frontera tiene una extensión de 3.200 hectáreas y todas ellas son cultivables. Del total, aproximadamente 300 están dentro de la comarca de La Armuña, zona que será de especial importancia para el desarrollo del cultivo de la remolacha por la construcción de un canal que se encuentra en plena obra de su primera fase. “Si entramos en la segunda fase del Canal de La Armuña la localidad podría potenciar sus capacidades, se conseguiría fijar más población y extender el cultivo remolachero”, expone Luis

Fernando. En regadío los cultivos que trabajan son el maíz, la patata (agria) y la remolacha. Por el contrario, en secano, mucho cereal como trigo o cebada y algo de colza.

Echo en falta al girasol y les pregunto por él. “Antes sembrábamos más, casi siempre después de la remolacha, pero eso ha cambiado mucho porque llevamos bastantes años en los que no se producen tormentas en junio y eso ayudaba mucho a que naciera”, comentan sin descartar la posibilidad de que este sea un síntoma de cambio climático en la zona.

Durante la pasada campaña de remolacha hubo algún problema de cercos-



“Me da mucha pena, pero la intención de mis chicos no es quedarse a trabajar en el campo, sus estudios los llevan por otros caminos”, Benigno.



“Este año he sembrado más hectáreas de remolacha (de 11 a 17,5) porque creo en su rentabilidad”, José Manuel



Zorita de la Frontera

Esta localidad salmantina está integrada en la comarca de la Tierra de Peñaranda, una de las regiones remolacheras más históricas de toda la provincia. Actualmente hay censados unos 160 vecinos, pero durante los meses fríos del año la cifra se reduce prácticamente a la mitad. El término municipal está formado por las localidades de Zorita de la Frontera y el despoblado de Aldehuela de las Flores, pedanía en la que se localizan 40 hectáreas de prado para el ganado.

Sobre el topónimo Zorita, circula por la Red que es posible que tenga un origen árabe, cuyo significado sea paloma azul. En cuanto al término ‘de la frontera’, este se debe a que el pueblo estaba situado en la frontera de León y de Castilla durante los siglos XII y XIII. De aquella época procede la reseña histórica acerca de su fundación, que se remonta a la repoblación efectuada por los reyes de León en la Edad Media, quedando integrado en el cuarto de Villoria, dentro de la jurisdicción de Salamanca y el Reino de León, denominándose entonces Çurita. Con la creación de las actuales provincias en 1833, quedó encuadrada en la provincia de Salamanca, dentro de la Región Leonesa.



“Lo normal es que venga un buen año de remolacha. Se ha sembrado bien y hay buenas plantas”, Toño.



“La colza tiene un aspecto estupendo. Ya el año pasado fue fabuloso”, Luis Fernando.

pora que hizo disminuir la riqueza. En cambio, sus medias de producción están en torno a las 130 toneladas por hectárea para lo que utilizan sistemas de riego principalmente por cobertura y pivot. En cuanto a la extensión de las explotaciones no hay parcelas muy pequeñas. “En esta zona se han hecho inversiones asombrosas. El término es bueno, con toda su extensión laborable, y hay que aprovecharlo”, confirman.

La tranquilidad de ser socio

Lo que sucede en la Cooperativa es interesante para los socios de Zorita de la Frontera. “Estamos tranquilos y bien informados”, aseguran mientras

exponen otros casos de remolacheros que no están del todo satisfechos con otras alternativas. “Creemos que no hay más camino para la remolacha que ser socio de ACOR. Si haces bien los números, con todos los gastos e inversiones, al final te das cuenta de que es la única vía para obtener rentabilidad”, afirma José Manuel. Por eso quieren que Zorita esté en el proyecto del agua, para que la remolacha pueda mantener sus hectáreas o incluso crecer en las próximas campañas. Ellos creen que no vivirán para ver la obra terminada, pero están cimentando un proyecto de futuro que garantizará el trabajo de otros agricultores, como ellos, cultivadores de remolacha azucarera.



Celia Miravalles Calleja es abogada colaboradora de agronews Cyl.

Puedes enviar tus preguntas para Celia Miravalles a info@acor.es



Si dos agricultores incluyen la misma parcela en la PAC, ¿qué ocurre?

Cuando dos agricultores incluyen la misma parcela en su solicitud de ayuda de la PAC se produce lo que técnicamente se llama una “duplicidad de la PAC”.

Si la Administración detecta un caso de duplicidad, lo que va a hacer es “bloquear” el pago de la PAC hasta que se resuelva quien es el que tiene derecho a declarar la parcela. Es decir, se va a “descontar” la superficie a los dos agricultores hasta que se aclare de quién es la superficie.

La Consejería de Agricultura lo primero que hace es un cruce informático de todas las parcelas declaradas en los expedientes de la PAC que se registran hasta el último día del plazo de presentación de la solicitud y se lo comunica a los afectados desde la entidad donde se tramitó el expediente de ayuda. Se da un plazo de 15 días para proceder a corregirlo por parte de quién, por error o incluso de forma intencionada, haya declarado lo que no le corresponde.

Finalizado este plazo inicial de corrección “voluntaria”, ya no se podrán corregir voluntariamente y se dará de baja la parcela en una de las dos solicitudes por parte de la Administración, que además puede penalizar en los importes de las ayudas, reduciendo el pago de la ayuda en función de la superficie que se ha declarado de más.

Por ello, una vez pasado este plazo de corrección voluntaria, desde Agricultura se va a pedir a los solicitantes el contrato o documento que demuestre que puede utilizar la finca: escrituras de propiedad, de herencia, contrato de arrendamiento, pagos de renta, etc.

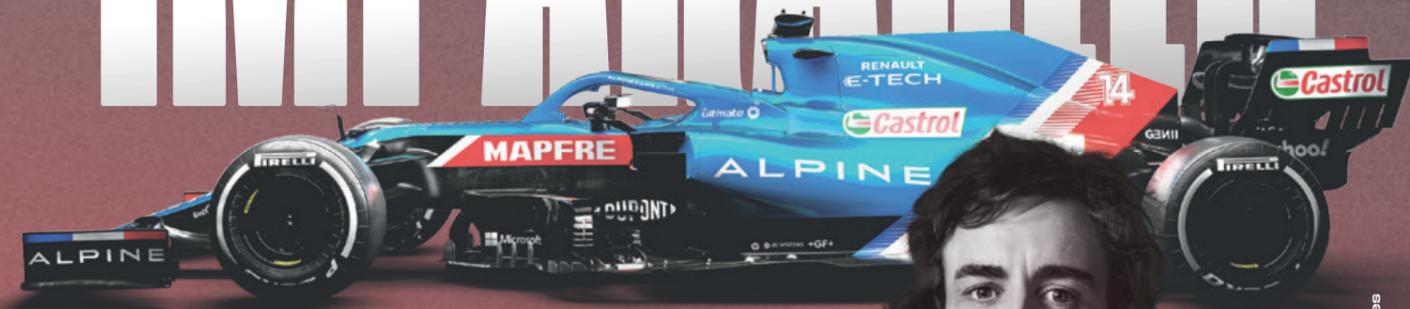
Las fincas que se incluyen en la PAC tienen que estar a disposición del agricultor hasta la fecha fin del plazo de modificación de la solicitud única del año en que se solicita la ayuda, y en caso de que no lo esté se podría considerar la posibilidad de que se ha declarado con el fin de crear condiciones artificiales para el cobro de la ayuda. En ese caso la superficie validada de dicha parcela será = 0.

Según los servicios jurídicos de la Comisión europea, para evaluar si una hectárea admisible está a disposición de un agricultor, éste debe poseer un título válido sobre la finca, que le confiera competencia para adoptar decisiones respecto de las actividades agrícolas realizadas en esa hectárea y los beneficios y riesgos financieros asociados a esas actividades, y que esas actividades deben ser realizadas por él o en su nombre.

En todo caso desde la Consejería de Agricultura “darán” la PAC a aquel agricultor activo que acredite estar en uso de la finca a la fecha de presentación de la PAC.

SEGUROS DE COCHES

IMPARNARIES



PLAN DE
PAGO EN 12 MESES

PREMIOS POR BUENA CONDUCCIÓN DE HASTA
2 MESES GRATIS

SERVICIO
PUERTA A PUERTA

SEGUROS EXCLUSIVOS
HÍBRIDOS ENCHUFABLES Y ELÉCTRICOS

918 365 365
www.mapfre.es



SEGUROS DE VERDAD PARA HÉROES DE VERDAD

MAPFRE

Tu aseguradora global de confianza



**ORGULLOSOS
DE NUESTROS PRODUCTOS
ORGULLOSOS
DE NUESTRA TIERRA**



CASTILLA Y LEÓN

Detrás de cada alimento que llega a nuestra mesa hay infinitas horas de trabajo, esfuerzo y corazón de nuestros agricultores, ganaderos e industrias agroalimentarias para tratar de ofrecerte sólo lo mejor. Productos e historias con nombres y apellidos que nos convierten en una gran familia.

Hoy más que nunca, consume productos de calidad de nuestra tierra. Tus tiendas de confianza te esperan, como siempre.

Y ahora también a un solo clic en:
market.tierradesabor.es