

Catalunya Fruitera

exemplar gratuït



| Trobada 2019 del Gremi de Fruitera |

| 5a Cursa de Mercabarna |

| 20è aniversari de la campanya '5 al dia' |



elijo  **poma de girona**
indicació geogràfica protegida

Disfruto del sabor
auténtico y natural.

Aprecio el **esfuerzo**
del trabajo bien hecho.

Y tú, ¿por qué la eliges?

Con la colaboración de:

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

 Fons Europeu Agrari de
Desenvolupament Rural
Estratègia comuna de desenvolupament rural

www.pomadegirona.cat

 **girona**



mantiana

¡come fruta!

[es por tu bien]



ràfols

FRUITERS DES DE 1988

[nectarine]



[pinneaples]



[bananas]



[watermelon]



[strawberry]



SUMARI

ANY XXV. ÈPOCA II. NÚM. 125. JULIOL - SETEMBRE DE 2019

EDITORIAL

3 Trobada 2019: dijous 28 de novembre

GREMI

5 Nou impuls de la comunicació del Gremi de Fruïters

10 Consolidació i projecció de la TPG

11 Trobada 2019 del Gremi de Fruïters

MERCABARNA

4 Assistència rècord a la Cursa Mercabarna amb més de 5.000 participants

MAJORISTES

12 20è aniversari de la campanya '5 al dia'

NOTES

14 UNIQ presenta a Fruit Attraction les seves barquetes sostenibles en cartró

La firma catalana Fruits Ràfols exposa per primera vegada a Fruit Attraction

18 Sandía Fashion posa la música a Fruit Attraction

La IGP Poma de Girona per l'alimentació saludable i responsable

APARADOR

6 Plátanos Ruiz al Monogràfic sobre Plátano de Canarias

7 La Dulce Pagesa mostra el costat més intens del tomàquet de penjar

17 Bruñó camina cap una agricultura més sostenible

CULTIU

16 Consell Català de la Producció Integrada (CCPI)



EDICIÓ

Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona

Mercabarna. C/Major, 75

Pavelló G, 3a planta, 5è despatx

08040 Barcelona

Tel 93 335 53 37 - 93 335 50 40

Fax 93 263 03 80

gremifruïters@gremifruïters.com

Segueix-nos a  Catalunya Fruïters

DIRECCIÓ

Àlex Torres

COORDINACIÓ, DISSENY I

MAQUETACIÓ, REDACCIÓ I PUBLICITAT

Oscar Ortega. 610 211 323

hola@oscarortega.biz

www.oscarortega.biz

 **OSCAR ORTEGA**
publicista | periodista

CONSELL DE REDACCIÓ

Tino Mora, Àlex Torres i O. Ortega.

ADMINISTRACIÓ

Servi Gremi, sl

Tel 93 335 53 37

Fax 93 263 03 80

PREIMPRESSIÓ I IMPRESSIÓ

Publies, sl

REVISIÓ LINGÜÍSTICA

Glòria Trias

DIPÒSIT LEGAL

B-13.866-03

COL·LABORADORS

AGEM, IMMB, MERCABARNA.

EDITORIAL



Tino Mora i Boj

President del Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona

Trobada 2019: dijous 28 de novembre

Estem immersos amb els preparatius de contingut i de logística de la sisena edició de la Trobada del nostre Gremi de Fruïters.

Enguany, amb una gran novetat ja que traslladem la celebració de la Trobada a un mercat municipal de Barcelona, un lloc on molts de nosaltres estem acostumats a viure i treballar, i on ens sentim a gust.

Des d'aquesta editorial vull fer una crida a tots els fruïters perquè reserveu la tarda del dijous 28 de novembre i vingueu a la festa dels fruïters, la festa del Gremi. Especialment aquells de vosaltres que no teniu massa contacte i poca referència del Gremi. És el dia ideal per conèixer-nos més.

La filosofia del Gremi de Fruïters és estar obert a tothom i escoltar tots els socis per ser el Gremi de tots els fruïters. El Gremi de Fruïters és un gremi actiu, dinàmic i operatiu que treballa iniciatives i projectes en benefici de tots els fruïters i, de vegades, també en benefici del sector com és el cas de la Targeta Pagament Gremi (TPG), impulsada a finals del 2014.

Aprofito el moment, una vegada més, per animar i convidar als fruïters a fer pinya al voltant del Gremi perquè tots hi sumen i, d'aquesta manera, aconseguir tenir més força com a col·lectiu i entitat. Necessitem un Gremi fort amb el suport del major nombre de fruïters per aglutinar més capacitat davant dels diferents organismes i administracions.

L'opinió de la revista només s'expressa en l'editorial. Les opinions que s'exposen als articles d'aquesta publicació són responsabilitat únicament dels seus autors. Per reproduir parcialment el contingut de la revista cal demanar permís per escrit al Consell de Redacció i esmentar la font informativa. La inserció de publicitat no vol dir que l'entitat editora hagi aprovat el producte o servei que s'insereix.

Assistència rècord a la **Cursa Mercabarna** amb més de 5.000 participants

La **causa solidària** de la Cursa és el projecte 'BCN comparteix el menjar' de l'ONG Nutrició sense Fronteres.

Mercabarna va tornar a obrir el pasat diumenge 6 d'octubre les seves portes als ciutadans per celebrar la **5a edició de la Cursa popular i solidària**, que té com a objectiu donar a conèixer un dels mercats majoristes més grans i importants d'Europa. Enguany, aquesta festa va reunir més de 5.000 persones, mil més que l'any passat, entre corredors i acompanyants.

CÓRRER PER DINS DELS MERCATS. A la Cursa, que va començar a les 11h del matí, hi van participar un total de 2.500 corredors -500 més que l'any passat- que van estrenar un nou recorregut. 1.472 persones van córrer en la distància de 5 km i 1.028 persones en la de 10 km. Tot i ser diumenge, hi van haver parades obertes per donar una idea de com són els punts de venda d'un mercat a l'engròs.

TALLERS D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE. La Cursa Mercabarna s'ha convertit en una de les jornades referents a Barcelona per promoure l'alimentació saludable i l'esport. Enguany, a més a més, en coincidir amb el 20è aniversari del programa educatiu '5 al dia' que porten a terme Mercabarna i l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM) entre els escolars catalans, es van dur a terme moltes més activitats i jocs per incentivar el consum de fruites i hortalisses.

La festa també va comptar amb activitats esportives per a nens i joves, entre les que va destacar una cursa infantil on participaren més de 500 infants, entre els 5 i els 15 anys.

25.500 QUILOS D'ALIMENTS FRESCOS. Com cada any, les empreses i associacions empresarials: Assocomer (Associació de Concessionaris i Empreses de Mercabarna), AGEM (Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona i Província), GMP (Gremi de Majoristes del Peix de Mercabarna) i



La 5a Cursa de Mercabarna coincideix amb el 20è aniversari del programa educatiu '5 al dia' que porten a terme Mercabarna i l'AGEM entre els escolars catalans

AEM (Associació Gremial d'Empresaris de Mercabarna-flor) que operen al recinte de Mercabarna es van bolcar de ple en aquesta festa, aportant desinteressadament els productes frescos per a la bossa del corredor i l'àpat, així com organitzant tallers i activitats per promoure una alimentació saludable. Es van emprar uns 25.500 kg de producte fresc, 5.000 kg més que l'any passat; 17.000 kg per a les bosses dels esportistes; 5.000 kg per a l'àpat solidari compost per 20.000 sardines, 5.000 botifarres i 6.000 peces de fruita; així com 3.500 kg per a les activitats infantils i els tallers que es van dur a terme durant tota la jornada.

ELS GUANYADORS. Els guanyadors de la cursa de 10 km han estat Albert Sasot i Sonia Gallego. I els de la cursa de 5 km, Pol Neugebauer i Silvia Domínguez.

Prop de 25.500 quilos d'aliments frescos donats de forma desinteressada per les empreses majoristes de Mercabarna per a les bosses dels corredors i l'àpat popular

ONG NUTRICIÓ SENSE FRONTERES. Cada any, els diners recollits per l'àpat popular, les donacions voluntàries dels inscrits i l'aportació de l'Obra Social La Caixa (aporta la mateixa quantitat de diners que es recullen a la Festa) es dediquen a una entitat o un projecte social diferent. Enguany, els prop de 6.000 euros recollits seran per a l'ONG Nutrició Sense Fronteres, entitat que promou "BCN comparteix el menjar", un projecte d'aprofitament de recursos alimentaris amb l'objectiu de defensar el dret universal d'alimentació dels ciutadans de Barcelona que estan en situació de pobresa •

Informació facilitada per Mercabarna



>> Nou impuls de la comunicació del Gremi de Fruïters

En el marc de la Trobada 2019 es presentarà la nova imatge corporativa del Gremi de Fruïters que vol comunicar que el Gremi és l'ànima de tots els fruïters que ho desitgin.

Des del Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona s'està treballant en un nou impuls per reorganitzar i potenciar la comunicació que inclou diverses accions. La primera, i potser la més visual, és la nova imatge corporativa del Gremi.

MODERN, ACTUAL I VIU. En el marc de la pròxima edició de la Trobada del Gremi de Fruïters es presentarà la **nova imatge corporativa** de l'entitat.

Avui només podem avançar que el nou logotip i la nova llegenda van en consonància amb un grafisme modern, actual i viu. Tanmateix es pretén comunicar que el Gremi és l'ànima de tots els fruïters que ho desitgin i que som un gremi actiu, operatiu i dinàmic.

RENOVACIÓ DE LA WEB. Una altra de les accions que contempla aquest impuls és la **renovació del web**. Un dels punts d'aquesta renovació és donar més visibilitat, ressonància i recorregut a iniciatives del Gremi com ara la TPG (Targeta de Pagament del Gremi), les promocions i degustacions, la presència a xarxes socials, i la nostra revista Catalunya Fruïters. Tot plegat en un nou disseny de web intuïtiu, àgil i fàcil.

MÉS ACTIUS A XARXES SOCIALS. En aquesta línia d'impuls també es vol reforçar l'activitat a les **xarxes socials**, actualment centrada a Facebook.

Els fruïters tenim tracte directe amb el nostre client, el nostre comprador, i aquest fil directe és la comunicació més fiable i personal. Tot i així no volem desapropiar les oportunitats que s'obren a partir de les xarxes socials com, per exemple, accedir a un perfil de client jove no acostumat a comprar a les nostres fruïteries, reforçar el nostre valor inigualable i sense competència de prescriptors de fruita i hortalissa –i per extensió, d'alimentació saludable–. En definitiva, traslladar els nostres coneixements.

IMATGE. Totes aquestes iniciatives van dirigides a cultivar la imatge del Gremi. Per una banda, entre fruïters i majoristes, i per altra, entre el consumidor final •



BARQUETAS UNIQ, TU ALTERNATIVA EN CARTÓN

RECICLABLE,
RENOVABLE Y
BIODEGRADABLE

100% CARTÓN

SEGURA E
HIGIÉNICA

INNOVADORA

IMPRIMIBLE
HERRAMIENTA DE MARKETING

PROTEGIDA
Y FRESCA



SOMOS GARANTÍA, SOMOS CALIDAD,
SOMOS CARTÓN, SOMOS UNIQ
www.grupouniq.com | www.afco.es





Un moment de la intervenció de José María Ruiz amb escala de maduració de plàtan a la pantalla. L'espectacular piràmide on els plàtans són exposats de forma específica per evitar que xoquin entre sí i llueixin la seva millor cara es converteix en un punt d'atracció visual a la Plataneria del mercat del Carmel.

Plátanos Ruiz al Monogràfic sobre Plátano de Canarias

L'Aula del Fresc de Mercabarna va acollir el **Monogràfic sobre Plátano de Canarias** amb la participació dels Germans Torres.

En el marc del Monogràfic sobre Plátano de Canarias IGP celebrat a l'Aula del Fresc de Mercabarna el passat dilluns de 30 de setembre, **Plátanos Ruiz**, signatura de maduració artesanal des de 1964, va exposar els seus coneixements sobre maduració del plàtan i la importància de tractar-los bé després de la compra perquè estiguin en el punt de venda.

Aquest monogràfic, impulsat per Asprocan (Associació d'Organitzacions de Productors de Plàtans de Canàries) i organitzat per Mercabarna, amb la col·laboració de Plàtans Ruiz, va comptar amb la intervenció dels Germans Torres, reconeguts xefs que aposten pels productes de qualitat i cuina saludable, que van delectar als assistents amb exquisides receptes amb plàtan, inclosa la pell, en tots els seus punts de maduració com a ingredient i no com a postres.

MADURACIÓ. Davant d'uns quaranta assistents José María Ruiz, gerent de Plátanos Ruiz, va explicar en què consisteix la maduració dels plàtans i va remarcar en la seva exposició, entre altres temes, que la clau està en mantenir els plàtans a 15 graus, temperatura màgica on els plàtans segueixen madurant en les millors

condicions perquè la textura i el sabor siguin els esperats pels consumidors, amb el color ideal per exposar el plàtan en el punt de venda, el 5 en una escala de 6 (punt màxim de maduració).

També va apuntar algun secret domèstic per millorar encara més la conservació del plàtan a casa.

LA PLATANERIA. En la seva intervenció, Ana Ruiz, responsable de màrqueting de Plátanos Ruiz, va presentar l'experiència de només plàtans a les seves plataneries ja que l'empresa és l'única que disposa de parades amb aquest únic producte.

Va destacar donar espai i tenir cura dels plàtans al taulell perquè llueixin la seva millor cara i evitar ser manipulats i remenats pels clients. Aquesta acció produeix taques a la pell de plàtan, pèrdua de vista comercial i augment de les seves minves.

També va emfatitzar que cal tenir sempre plàtans al taulell i que els plàtans siguin bons perquè així el client repeteix ja que si no troba el que vol anirà a un altre lloc a comprar-los.

Va insistir que en ser la fruita més venuda i la preferida dels consumidors és un punt d'atracció de clients

Consum ascendent

A l'any 2018 es van comercialitzar gairebé 138.000 tones de plàtan que representa un 14% més que al 2017, segons dades proporcionades per Mercabarna, que dibuixa una línia alcista de consum d'aquest producte durant els últims anys.

Destaca que la meitat de plàtans comercialitzats en aquesta unitat alimentària procedeixen de les Illes Canàries.

de la secció de fruiteria que a més de comprar plàtans compren altres productes.

MÉS SOSTENIBLE DEL MÓN. Els membres d'Asprocan van explicar també les raons per les quals el plàtan de Canàries és l'únic que ha estat reconegut com Indicació Geogràfica Protegida de la Unió Europea per la terra de cultiu i el clima subtropical de què gaudeixen les Illes Canàries, requerint molts menys pesticides i que cada planta pugui donar només un ram a l'any. En definitiva, el plàtan de Canàries és el que es conrea de manera més sostenible al món i el preferit del 88% dels consumidors per la intensitat del seu sabor ●

La Dulce Pagesa

mostra el costat més intens del tomàquet de penjar

Hortícola Ikersa lidera l'oferta del tomàquet de penjar al mercat català amb les seves més de 7.000 tones produïdes. Sota les marques **La Dulce Pagesa** i **La Pagesa**, aquesta firma comercialitza només tomàquet autòcton de la varietat Ikersa després d'haver assolit la concessió de varietat protegida fins a l'any 2044.

Des del 16 de gener de 2019, la firma Hortícola Ikersa disposa d'una **varietat protegida de tomàquet de penjar** després d'haver obtingut José Manuel Andújar el reconeixement d'obtentor de la varietat per part del Ministeri d'Agricultura.

PRIMER OBTENTOR. "Hem estat treballant des de l'any 2002 per millorar la varietat de tomàquet de penjar sota el sistema tradicional, seleccionant les llavors de les millors plantes per aconseguir un tomàquet que recordi als entrepans de pa amb tomàquet que se servien a les antigues hortes catalanes", assegura José Manuel Andújar, el primer obtentor a nivell individual d'una varietat de tomàquet de penjar.

Hortícola Ikersa és la beneficiària d'aquesta obtenció. Aquesta empresa produirà i comercialitzarà en exclusiva aquesta varietat autòctona –batejada amb el nom de Ikersa–, treballada des de l'any 2002 a Almeria, mitjançant processos i selecció natural per operar només amb les llavors que sorgien dels fruits de les millors plantes.

Aquesta firma d'Almeria és l'única autoritzada a treballar amb aquesta varietat i projectarà el seu producte



Santiago Fernández a les parades de Sakerfruits al pavelló B, 2046-47, del Mercat Central de Mercabarna.

sota dues marques: La Dulce Pagesa i La Pagesa.

SAKERFRUITS. Aquestes marques seran distribuïdes en exclusiva pel majorista Sakerfruits, sota la direcció de Santiago Fernández, a les parades **2046-2047, del Pavelló B**, del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna.

La Dulce Pagesa és un 'plus' de qualitat del tomàquet de penjar que comença amb la selecció de llavor, cercant l'obtenció de més graus Brix.

Hortícola Ikersa facilitarà un distintiu d'autenticitat de la varietat autòctona, ja que "estem davant un tomàquet diferenciador per un consumidor diferenciat que busca un tomàquet de qualitat suprema", assenyalen des d'Hortícola Ikersa.

La varietat autòctona suposa perdre un rendiment de fins a tres quilos per metre quadrat davant de les varietats híbrides, "però el sabor i el grau de satisfacció són supremes", apunta Andújar ●

>>Un tomàquet de nivell

La guerra de l'autòcton i l'híbrid està marcant la comercialització del tomàquet de penjar al mercat català com a conseqüència de la necessitat d'alguns operadors de poder treballar un tomàquet més econòmic i d'uns productors amb ànsies de treballar un tomàquet de major rendiment productiu.

Però les diferències entre l'autòcton i l'híbrid salten a la vista i "la satisfacció de fruit d'un tomàquet autòcton dista molt de les varietats híbrides", assenyalava Santiago Fernández, gerent de **Sakerfruits**, el majorista que opera en exclusivitat amb el tomàquet de penjar d'Ikersa, i que es troba en el Pavelló B, 2046-2047, del Mercat Central de Mercabarna.

>>Nivells de qualitat

El tomàquet de penjar de varietat protegida que presenta Hortícola Ikersa es caracteritza per un percentatge major de matèria seca, que permet "sucra tomàquet perfectament en el pa gaudint d'una carn saborosa i ben aprofitada i no d'aigua com la majoria de les varietats híbrides", apunta Santiago Fernández.

La **dolçor** d'aquesta carn és també superior, ja que arriba als 5,7 graus Brix i manté una vida comercial superior als sis mesos.

Un altre dels detalls de qualitat de la varietat protegida és el **vermell intens** tant del tomàquet com de la carn, gràcies a l'alt percentatge de la matèria seca davant d'altres varietats. El mercat català s'ha omplert en els últims anys de varietats híbrides, més productives i econòmiques, però que estan decebent del tot en no disposar d'un bon menjar ni d'un untar correcte.



ESTIMEM-NOS

Cuidar-te cada dia amb els kiwis Zespri® és estimar-te a tu mateix.
Centra la teva vitalitat a cuidar-te i estimar més els altres.
Provem-ho!

Kiwis Zespri®, la teva aportació diària i natural de fibra i de vitamina C.

Zespri
Kiwifruit

ZESPRI® T'AJUDA A ENTRENAR LA TEVA VITALITAT



La vitalitat potencia el millor de tu mateix, et mou a perseguir nous reptes i a lluitar per aconseguir-los. A Zespri®, et volem ajudar a entrenar aquesta vitalitat perquè gaudeixis encara més del teu dia a dia.

Els pilars que defineixen la vitalitat són actituds i accions que pots entrenar i millorar fent petits canvis a la teva rutina diària.

Un dels consells vitals més importants és incorporar hàbits saludables a la teva vida, com ara incloure fruita i verdura a la teva dieta diària i practicar cada dia entre 20 i 30 minuts d'exercici físic.

LA IMPORTÀNCIA DE L'ALIMENTACIÓ

Perquè aquestes accions funcionin i et sentis realment vital, cal una alimentació saludable. Les presses i la temptació per consumir menjar ràpid fan que no mengis prou verdura i fruita fresca cada dia.



Si incloues una alimentació rica i variada entre els teus hàbits saludables, afrontaràs la jornada d'una manera més vital. Per començar el dia amb vitalitat, afegeix sempre fruita a l'esmorzar, com els kiwis Zespri®, en qualsevol de les seves varietats, Zespri Green i Zespri SunGold. Aquesta fruita aporta nutrients essencials que

necessites, com ara la vitamina C, que redueix el cansament i la fatiga i millora la teva vitalitat.

Des de Zespri®, et proposem un esmorzar deliciós i nutritiu, ideal per a tota la família:

flocs de civada amb llet d'ametlla i kiwi Zespri Green.



INGREDIENTS

- 200 g de flocs de civada
- 5 dl de beguda vegetal d'ametlla
- 4 kiwis Zespri Green
- 100 g de maduixes
- 4 culleradetes de festucs picats
- 4 culleradetes de mel

ELABORACIÓ

1. Prepara la civada seguint les instruccions de l'envàs.
2. Aboca-la en una paella, afegeix-hi la beguda vegetal d'ametlla i cuina-ho a foc lent durant 5 minuts, remenant constantment, fins que tingui una textura cremosa.
3. Posa la barreja en un bol i col·loca-hi per sobre el kiwi Zespri®, maduixes, festucs, una culleradeta de mel i... gaudeix d'un dia ple de vitalitat!

COM POTS ENTRENAR LA VITALITAT?

Entra a espaciovitalidad.es i hi descobriràs consells i receptes per entrenar la teva vitalitat cada dia. Centra la teva vitalitat a cuidar-te i estimar-te cada dia i estimar més els altres.

El Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona impulsa i promou el sistema de pagament de la Targeta Pagament Gremi (TPG) entre els fruïters i les empreses majoristes.

Consolidació i projecció de la TPG

La consolidació de la **Targeta Pagament Gremi (TPG)** des del seu llançament a l'últim trimestre del 2014 és un fet com a sistema de pagament de liquidacions de les compres dels clients de les empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna, com també una projecció de futur amb un clar recorregut de possibilitats i d'opcions de creixement en nombre d'empreses majoristes adherides i en nombre de titulars de la targeta.

COL·LECTIU. La TPG és un exemple més dels projectes que dur a terme el Gremi de Fruïters en benefici de tot el col·lectiu.

La TPG és un sistema de pagament impulsat i promogut per al **Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona**, i compta amb la col·laboració de l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM), amb el suport logístic de Banc Sabadell i amb l'assistència tècnica de Reset Control.

SER SOCI DEL GREMI. Remarcar que és condició indispensable **ser soci del Gremi de Fruïters** per disposar i gaudir de la TPG.

QUÈ ÉS LA TPG? La TPG és una targeta de crèdit totalment **gratuïta**, sense cap cost de manteniment i personalitzada amb la imatge del Gremi de Fruïters de Barcelona, amb avantatges per al fruïter i majorista.

AVANTATGES PRINCIPALS. El principal al·licient per als **fruïters** és un interessant **descompte d'un 2% cada 3 mesos** de totes les compres efectuades a través d'aquesta targeta.

I per als **majoristes cobrar al comptat**, no a crèdit, i es facilita així immediatesa en el cobrament de les factures, a través dels TPV de Banc Sabadell, i s'elimina el risc d'impagament ●

Empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna adherides a la TPG

EMPRESA	PAVEL·LÓ	NÚMERO
Torres Hnos y Suc's	A	1021 - 1024
Capella Fruïtes	A	1038 - 1040
Frutas y Verduras Flores	A	1060 - 1062 i 1029 - 1030
Fruïtes Ràfols	B G	2030 7029 - 7031
Fruïtes Joan Serra	B	2050
Churry	C	3034 - 3036
Deltabarna	C	3041 - 3044
Fruïtes i Hort. Gavà	C	3057 - 3060
Visa Fruïtes	D	4022 - 4025 i 4028 - 4031
Plátanos Ruiz	D E	4038 5010
Fruïtes Artés	E	5001 - 5002
A. Martín Solà	E	5005 - 5006
Maleubre-Cano	F	6015 - 6018
Fruïtes i Verdures Ardiaca	F	6023 - 6024
Laumont	F	6029 - 6030
Fruïtes Figueres	F	6037 - 6039
Prats Fruïtes	F	6047 - 6050
F. Pau	G	7009 - 7010
Montse Fruïtes i Verdures	G	7011 - 7014
Fruïtes Llonch	G	7034 - 7037

>>>Actualment hi ha un total de 20 empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna, associades a l'AGEM, adherides de forma voluntària al sistema de pagament a través de la TPG, que sumen unes 80 de para-des repartides entre els set pavellons del Mercat Central on el soci del Gremi de Fruïters pot pagar còmodament les seves compres amb la TPG.

>> Trobada 2019 del Gremi de Fruïters

Ecologia i sostenibilitat és l'eix vertebrador de la sisena trobada del **Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona** que es celebrarà el dijous 28 de novembre.

El Gremi de Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona està preparant la Trobada 2019, enguany serà la sisena edició. La idea és que aquesta trobada mantingui el format de les últimes edicions (vegeu imatges en aquest article) amb tres grans apartats: tècnic, lúdic i sopar. És un format àgil, interactiu i obert, donant veu a tota persona que vulgui intervenir.

La gran novetat és que la Trobada 2019 tindrà lloc en un dels mercats municipals de la ciutat de Barcelona. L'acte tindrà lloc el dijous 28 de novembre, a la tarda, com en edicions anteriors.

Enguany **Ecologia i sostenibilitat** és el tema central de la Trobada que funcionarà d'eix vertebrador de les dues taules rodones. Aquestes taules rodones comptaran amb la participació de ponents, experts i qualificats en la matèria escollida.

També hi haurà temps perquè els responsables del Gremi de Fruïters comentin les últimes iniciatives posades en marxa i els projectes que s'estiguin duent a terme en clau de futur on també aquelles persones que ho desitgin podran expressar la seva opinió i donar idees envers les activitats del Gremi.

I després l'apartat lúdic, on el divertiment i la rauxa seran protagonistes de la mà d'un personatge que de ben segur sabrà fer passar una estona simpàtica i desenfadada a tots els assistents.

I per finalitzar la Trobada que millor que un sopar informal a les mateixes instal·lacions del mercat on tots els assistents podran intercanviar opinions, comentaris i experiències. En aquest sopar, com no podria ser d'una altra manera, les fruites i les hortalisses seran protagonistes •



La gran novetat de la **Trobada 2019 del Gremi de Fruïters** és que tindrà lloc en un dels **mercats municipals** de la ciutat de **Barcelona**



20è aniversari de la campanya '5 al dia'

Enguany, l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM) i Mercabarna celebren una festa molt important: el **20è aniversari de la campanya '5 al dia'**.

MÉS DE 120.000 INFANTS. Durant aquest 20 anys, més de 120.000 alumnes de tercer i quart del cicle mitjà d'escoles de tot Catalunya han visitat les nostres instal·lacions al Mercat central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna, on hem aportat el nostre granet de sorra tot recomanant el consum diari de 5 racions d'entre fruites i hortalisses segons l'Organització Mundial de la Salut (OMS).

Després d'aquests 20 anys aquest projecte educatiu de l'AGEM i Mercabarna continua vigent i cada any va guanyant més adeptes

Després d'aquests 20 anys, aquest projecte educatiu continua vigent i cada any va guanyant més adeptes.

DADES. Segons les nostres estadístiques, les principals conclusions que cal destacar són les següents:

- Més del 90% dels alumnes recorden i posen en pràctica després de la visita que han de consumir 5 racions diàries d'entre fruites i hortalisses.
- El 50 % dels pares i mares diuen que els seus fills i filles consumeixen més fruita i hortalissa
- El 90% dels nens i nenes han introduït després de la visita alguna fruita o hortalissa nova a la seva alimentació.

TALLER INFANTIL. Durant aquest curs escolar 2019/2020 volem celebrar aquest 20è aniversari de la campanya '5 al dia' amb diferents actes.

El tret de sortida va tenir lloc el passat diumenge 6 d'octubre en el marc de la 5a Cursa de Mercabarna on es van poder realitzar diferents tallers per incentivar el consum de fruites i hortalisses entre els infants



Mural commemoratiu del 20è aniversari del programa educatiu '5 al dia' de l'AGEM i Mercabarna.

Cronologia bàsica de la campanya '5 al dia'

1998	Es va iniciar el programa pilot .
1999	S'inicia el programa educatiu '5 al dia' que va ser guardonat per l' Institut Català del Consum de la Generalitat de Catalunya .
2009	Vàrem celebrar el 10è Aniversari amb totes les escoles participants de tot Catalunya amb una festa oberta a mestres, alumnes i famílies a Mercabarna.
2015	S'arriba a la xifra de 100.000 participants a les visites escolars de la unitat alimentària de Mercabarna.
2019	Rebem el premi honorífic concedit per l' Asociación Española per "5 al dia".
2020	Celebrem el 20è Aniversari d'aquest programa educatiu al Parc d'Atraccions del Tibidabo.

i participar a la Cursa infantil '5 al dia'.

CONCURS DE FOTOGRAFIES. Les escoles ja inscrites aquest any a les visites escolars, les hem animat també a participar en el concurs de fotografies.

LA GRAN FESTA. La celebració final de la Gran Festa de l'Alimentació Saludable tindrà lloc el dimarts 5 de maig de 2020 al Parc d'Atraccions del Tibidabo, en exclusiva per a les escoles, on tant alumnes com mestres que ens visiten aquest any podran gaudir d'un dia extraordinari

amb tallers, activitats, jocs, concursos, atraccions i moltes sorpreses ●

Informació facilitada per l'AGEM



gironafruits

la nostra **fruita**
naturalment



Ctra. Palamós, 7 - 17462 Bordils - Girona
Tel. 972 490 002 - Fax 972 490 029
www.gironafruits.com

#Quenadatepare



El truc és que no hi ha truc. L'autèntica és Fashion!



Un menor consum de sodi contribueix a mantenir la tensió arterial normal. La Fundació Espanyola del Cor recomana seguir una dieta variada i equilibrada i un estil de vida saludable. Si veu té unes condicions dietètiques especials o pateix alguna malaltia ha de consultar a un professional de la salut. Les autoritats sanitàries no aconsellen consumir més de 5 grams de sal al dia. Sandia Fashion és un aliment amb molt baix contingut de sodi, +4 mg / 100 g.

www.sandiafashion.com    #quenadatepare #laautenticaesfashion



Escaneja aquest codi i descobreix la veritable màgia de la sàndria **fashion**.



UNIQ presenta a Fruit Attraction les seves barquetes sostenibles en cartró

Aquests envasos per a fruites i hortalisses són una mostra del caràcter innovador de les noves fórmules d'UNIQ per aconseguir que les fruites i hortalisses arribin en estat òptim al consumidor.

Fruit Attraction és el marc ideal per a la presentació internacional de les **barquetes UNIQ** com la nova família d'envasos amb la qual el segell de qualitat continua sumant valor afegit a la cadena dels productes frescos, arribant a les fruïteries i parades de mercats com a unitat de venda. Joaquín Fernández, director de desenvolupament estratègic d'UNIQ afirma que "UNIQ ofereix al mercat l'estandardització d'un nou format d'envasos, les barquetes sostenibles 100% cartró, un material reciclable, renovable i biodegradable".

Aquest envàs aporta avantatges per al productor agrícola, el comercialitzador, el distribuïdor i el consumidor. Fernández manifesta que "és una eina de màrqueting que actua com a dinamitzadora de les vendes, és segura i higiènica, permet tractaments antihumitat naturals i es presenta com la millor alternativa al plàstic pel seu imbatible compromís amb l'economia circular".

El director de desenvolupament estratègic d'UNIQ analitza que "la barqueta UNIQ és un envàs sostenible molt versàtil amb prop de vuitanta referències".

A www.grupouniq.com/barquetas-uniq trobareu la família de barquetes UNIQ.

ESTAT ÒPTIM. En el marc del seu pla estratègic de millora contínua en l'àmbit de la innovació i desenvolupament, en aquesta edició de Fruit Attraction les novetats estan encapçalades per les barquetes UNIQ que segueixen el camí iniciat allà a finals del 2015 de buscar noves fórmules per aconseguir que les fruites i hortalisses arribin en estat òptim al consumidor.

Des de l'inici UNIQ ha refermat la seva presència per esdevenir una **garantia per al transport de fruita i hortalissa fresca i el cartró un aval de sostenibilitat**. UNIQ és l'aposta de l'Associació Espanyola d'Envasos i Embalatges de Cartró (AFCO) pel desenvolupament d'una caixa de cartró pensada específicament per al sector agrícola ●

La firma catalana Fruits Ràfols exposa per primera vegada a Fruit Attraction

Helenia, Paso Lagarto i Finca Quetzal són tres noves marques pròpies de la firma Fruits Ràfols ubicada a Mercabarna.

Donar a conèixer les possibilitats que ofereix Fruits Ràfols com a empresa situada fa trenta anys a Mercabarna, el hub alimentari del sud d'Europa, és l'objectiu principal de la primera participació d'aquesta empresa com a expositora.

TRES NOVES MARQUES PRÒPIES. Eduard Ràfols, gerent de l'empresa, argumenta que "aprofitem el marc ideal de Fruit Attraction per presentar tres noves marques pròpies: Helenia, Paso Lagarto i Finca Quetzal".

Ràfols defineix cadascuna d'aquestes marques dient que "amb **Helenia** oferim kiwi d'origen grec amb la intenció, més endavant, de comercialitzar kiwi d'altres latituds per poder cobrir tot l'any. Amb **Paso Lagarto** comercialitzem la nostra oferta d'alvocats que està present al mercat durant tot l'any. I **Finca Quetzal** és la nostra nova aposta per la pinya".

Cal recordar que aquesta firma catalana compta amb altres marques pròpies: Fragaria, per a fruits vermells; Mantiana, per a poma; i Ràfolsfruits per a altres fruites. Sobre apostar per marques pròpies el gerent de Fruits Ràfols desgrana que "després d'observar i seguir l'evolució del mercat apostem per llançar marques pròpies per dues raons: D'una banda, poder garantir un producte de qualitat i així fidelitzar els nostres clients i, d'altra, exigir als nostres proveïdors uns determinats paràmetres".

VALORS. Fruits Ràfols es distingeix per "uns valors semblants durant els nostres trenta anys d'existència a Mercabarna que podem resumir en quatre punts, tots amb la mateixa importància. Oferir molt bon servei, treballar productes de qualitat, respectar la cadena del producte des de l'origen al consumidor final, i tenir cura de treballadors, productors i clients" apunta Eduard Ràfols, a l'esquerra de la fotografia, juntament amb Carlos Jiménez, director comercial de Fruits Ràfols ●



PROpulsar:

Posem a disposició teva una pòlissa de crèdit amb uns avantatges exclusius.

Una manera de propulsar les teves iniciatives és oferir-te una pòlissa de crèdit professional amb uns avantatges exclusius, per tal de mantenir la teva tresoreria personal equilibrada al llarg de tot l'any i pagar els interessos només quan la utilitzes.

Si ets membre del **Gremi Provincial de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona** i vols promoure la teva feina, protegir els teus interessos o els teus valors professionals, amb **Banc Sabadell** ho pots fer. Et beneficiaràs de les solucions financeres d'un banc que treballa en PRO dels professionals.

Truca'ns al **900 500 170**, identifica't com a membre del teu col·lectiu, organitzem una reunió i comencem a treballar.

bancsabadell.com

Pot fer extensiva aquesta oferta als seus empleats i familiars de primer grau.



Captura el codi QR i
coneix la nostra news
'Professional Informa'

La producció integrada, la nostra producció sostenible

El Consell Català de la Producció Integrada (CCPI) programa dues campanyes per promocionar la fruita d'os, a l'estiu, i de llavor, a l'hivern, cultivades sota el sistema de producció integrada.

Un any més el **Consell Català de la Producció Integrada** (CCPI) repeteix promocions de fruita de producció integrada. A l'estiu, centrada en **fruita d'os**: préssecs, nectarines, préssecs plans i cireres; a l'hivern, focalitzada en **fruita de llavor**: poma i pera.

Les fruites estan identificades amb una marieta, que simbolitza el respecte per la fauna i la flora locals, i també per l'agricultor i el consumidor.

CONÈIXER I EXPLICAR. L'objectiu d'aquestes campanyes és donar a conèixer i explicar al consumidor les característiques dels productes de producció integrada, és a dir, aliments de Catalunya que s'han produït mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient i que els seus beneficis estan garantits per un certificat oficial.

En la mecànica d'aquesta campanya juga un paper fonamental la figura de l'hostessa que informa els consumidors sobre el significat d'aquest sistema productiu sostenible i la forma d'identificar els seus productes, a la vegada que ofereix degustacions per fomentar la seva venda.

CONSUMIDORS RESPONSABLES. Des del punt de vista estadístic, remarcar que més del 36% de la fruita catalana té certificat de producció integrada. Aquest sistema sostenible dona resposta a les demandes de qualitat i seguretat en els aliments que exigeixen els consumidors responsables. Aquestes exigències es garanteixen mitjançant un certificat oficial.

Més del 80% de les explotacions de Catalunya de producció integrada utilitzen tècniques alternatives a la lluita química per al control de les principals plagues per eliminar o minimitzar l'ús de plaguicides.

PROTECCIÓ. La protecció del medi ambient i de la salut dels consumidors i dels agricultors es garanteix mitjançant la utilització de tècniques



La marieta simbolitza el respecte per la fauna i la flora locals, i també per l'agricultor i el consumidor.

Remarcar que més del 36% de la fruita catalana ja està certificada en producció integrada i que més del 80% de les explotacions de Catalunya en producció integrada utilitzen tècniques alternatives a la lluita química per al control de les principals plagues per eliminar o minimitzar l'ús de plaguicides

de producció, comercialització i elaboració que minimitzen l'ús de productes agroquímics i d'adobs en la producció d'aliments; apliquen processos que afavoreixen la diversitat de l'ecosistema agrícola, ja que respecten la flora i la fauna autòctones i potencien l'activitat conservadora del medi rural i del paisatge; produeixen d'acord amb tècniques que tenen en compte els moderns coneixements tècnics i científics i adapten les empreses agrícoles a la forma de producció intensiva per assegurar la seva viabilitat econòmica.

CONDICIONS. Els productors, elaboradors i envasadors dels aliments estan obligats a complir totes les condicions fixades a les normes tèc-

niques de producció establertes per a cada cultiu, com l'obligació de portar un quadern d'explotació i, si escau, un quadern de postcollita, que reculli les anotacions de totes les intervencions realitzades sobre el cultiu i els productes. Així es controla la història dels aliments des del camp fins al punt de venda (traçabilitat).

CERTIFICACIÓ. Producció Integrada Catalunya és una eina per verificar el compliment d'aquestes bones pràctiques agrícoles i garantir la seguretat alimentària, la protecció del medi ambient i el benestar dels treballadors •



>>> La peça de mig meló Bruñó és un exemple de l'aposta per varietats i mides que s'adaptin als nous hàbits de consum. Bruñó continua la seva aposta per un innovador concepte en el qual poder degustar, gaudir i, fins i tot, divertir-se amb receptes creades especialment per a **La Meloneria by Bruñó** enguany de la mà dels germans Torres.

Bruñó camina cap una agricultura més sostenible



La síndria negra sense llavors ecològica i el meló ecològic Bruñó són dues varietats cultivades de manera sostenible.

Fruïtes **Bruñó** aposta pels productes ecològics. Dues varietats: la síndria negra sense llavors ecològica i el meló ecològic. Des de fa ja temps, Bruñó ha orientat els seus processos de producció cap a una agricultura més sostenible, innovant en millores mediambientals i en l'aprofitament màxim dels recursos naturals. Actualment està compromesa amb l'educació alimentària, adaptant-se a la cultura actual.

GUST TRADICIONAL. La síndria negra sense llavors ecològica i el meló ecològic són dues varietats cultivades de manera sostenible que aconsegueixen recuperar el gust tradicional gràcies a la innovació contínua, amb millores mediambientals. Aquests productes s'obtenen a través de la Certificació Ecològica de l'organisme competent i s'ofereixen des de mitjans de juny fins a finals d'octubre.

INNOVACIÓ. Des de Bruñó expliquen que "volem seguir afermant-nos com empresa a l'avantguarda de la innovació. Per això, cada dia apostem per treballar en tot el procés de la cadena de producció, buscant sempre noves varietats i emprant les tècniques més pioneres del mercat".

En aquest línia de treball s'emmarca la síndria negra sense llavors i el meló ecològic. També la mitja peça de meló ja totalment a punt per vendre a la fruïteria.

CAP EL MELÓ PERFECTE. Des de 1977 Bruñó va a la recerca del meló perfecte. Des dels seus orígens Bruñó s'ha caracteritzat per produir i oferir fruites de gran qualitat als seus

Des de fa ja temps **Bruñó** ha orientat els seus processos de producció cap a una agricultura més **sostenible**, innovant en millores mediambientals i en l'aprofitament màxim dels recursos naturals.

clients, focalitzant-se en el meló, la síndria i els cítrics (clementina, mandarina i taronja) i oferint-les durant tot l'any. Coincidint amb la primavera i l'estiu espanyols, la producció de meló i síndria és íntegrament espanyola. A partir de la tardor, es trasllada a països amb clima tropical com Brasil i Senegal, i així aconsegueixen qualitats molt similars a les obtingudes en el nostre país ●

Sandía Fashion posa la música a Fruit Attraction

A la propera edició de la Fira Fruit Attraction, **Sandía Fashion** posarà en valor les virtuts de la marca, donarà a conèixer els beneficis per a la salut del consum de Sandía Fashion i el seu compromís social.

Grup AGF i la seva marca, **Sandía Fashion**, participen de nou a Fruit Attraction, la fira més important del sector hortofructícola i en el tancament de la campanya de comercialització de Sandía Fashion, la qual cosa li confereix un valor important.

Per al Grup AGF els objectius principals són exposar la seva imatge i repassar la campanya amb clients i proveïdors.

CONCERT ACÚSTIC. Per aquesta edició, AGF ha programat un concert acústic del grup musical Maico, banda que ha posat música al nou spot de Sandía Fashion (<https://www.youtube.com/watch?v=zqtUbXEr-IE>). Podrem gaudir-los dimecres 23 d'octubre i també signaran discos a l'estand d'AGF.

En aquest sentit, AGF informará dels horaris en les pròximes setmanes.

Maico és una de les bandes amb més projecció del panorama internacional en aquests moments. Entre d'altres, cal destacar la creació del sound branding corporatiu per a BBVA.

Sandía Fashion convida a visitants i expositors a visitar-los i gaudir d'aquesta banda.

VIRTUTS DE SANDÍA FASHION. Com a cada campanya, l'equip de Fashion posarà en valor les virtuts de la marca, donaran a conèixer els beneficis per a la salut del consum de Sandía Fashion i el seu compromís social, valor que AGF porta en el seu ADN.

Aquest compromís serà presentat a Fruit Attraction a la seva memòria anual de Responsabilitat Social Corporativa (RSC) ●



Simulació de l'estand de Sandía Fashion a la propera edició de Fruit Attraction.



La IGP Poma de Girona per l'alimentació saludable i responsable

La **Indicació Geogràfica Protegida de Poma de Girona** compta amb el projecte de Skatenergia que promou l'alimentació saludable i responsable en l'entorn de l'skate que fomenta el consum de fruita i té una poma en el seu logo com a símbol d'energia.

A la fotografia membres de les tres empreses que formen la IGP Poma de Girona i de Skatenergia a l'acte simbòlic de la Collita de la Primera Poma d'aquesta IGP celebrat el passat mes d'agost.

Més accions en aquesta línia d'alimentació saludable són, entre altres, la col·laboració en la 34 Jornada de Recreació i Esport de Girona, la participació en el programa de la Generalitat de Catalunya per a impulsar el consum entre els escolars d'alimentació saludable, la col·laboració amb la Universitat de Girona en la Setmana de la Salut...

LA POMA MÉS SOSTENIBLE. Des de IGP Poma de Girona es reivindica el seu esforç en diversos projectes i inversions per tenir la poma més sostenible del mercat.

També defensa el consum de poma de proximitat davant les varietats importades d'altres països, assegurant que el consum de productes locals ajuda a reduir les emissions de CO₂, els plàstics i embalums i fomenta l'economia del territori.

Poma de Girona està internacionalment reconeguda com un producte de qualitat, segur, de confiança i sostenible.

PRIMER PRODUCTOR DE LA PENÍNSULA IBÈRICA. Poma de Girona és la primera productora de poma de la Península Ibèrica, amb una previsió de collita per enguany d'unes 87.200 tones produïdes i comercialitzades per Giropoma Costa Brava, Girona Fruïts i Fructícola Empordà. Globalment, les tres empreses agrupades sota el paraigua IGP Poma de Girona, creat el 2003 sumen 80 productors que representen un total de 1.700 hectàrees productives distribuïdes per les comarques de l'Alt Empordà, el Baix Empordà, el Gironès i la Selva.

VARIETATS. Sota el segell de la IGP Poma de Girona es comercialitzen pomes de les varietats Golden, Gala, Red Delicious i Granny Smith ●

PERAS MONTE AGUARES, PERAS DE ALTURA



VOLANDO VOY,
VOLANDO VENGO...



Monte Aguares

Cultivamos la mejor pera de altura
a las puertas del Pirineo Aragonés.

Monte Aguares

es una marca de Prats Fruits

Contáctanos en: monteaguares@pratsfruits.com



www.pratsfruits.com



FEDEMCO®
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL ENVASE DE MADERA Y SUS COMPONENTES

Los productos de primera
prefieren la madera

Premium goods prefer wood

Visítanos en: Hall: 5 Stand: 5D09



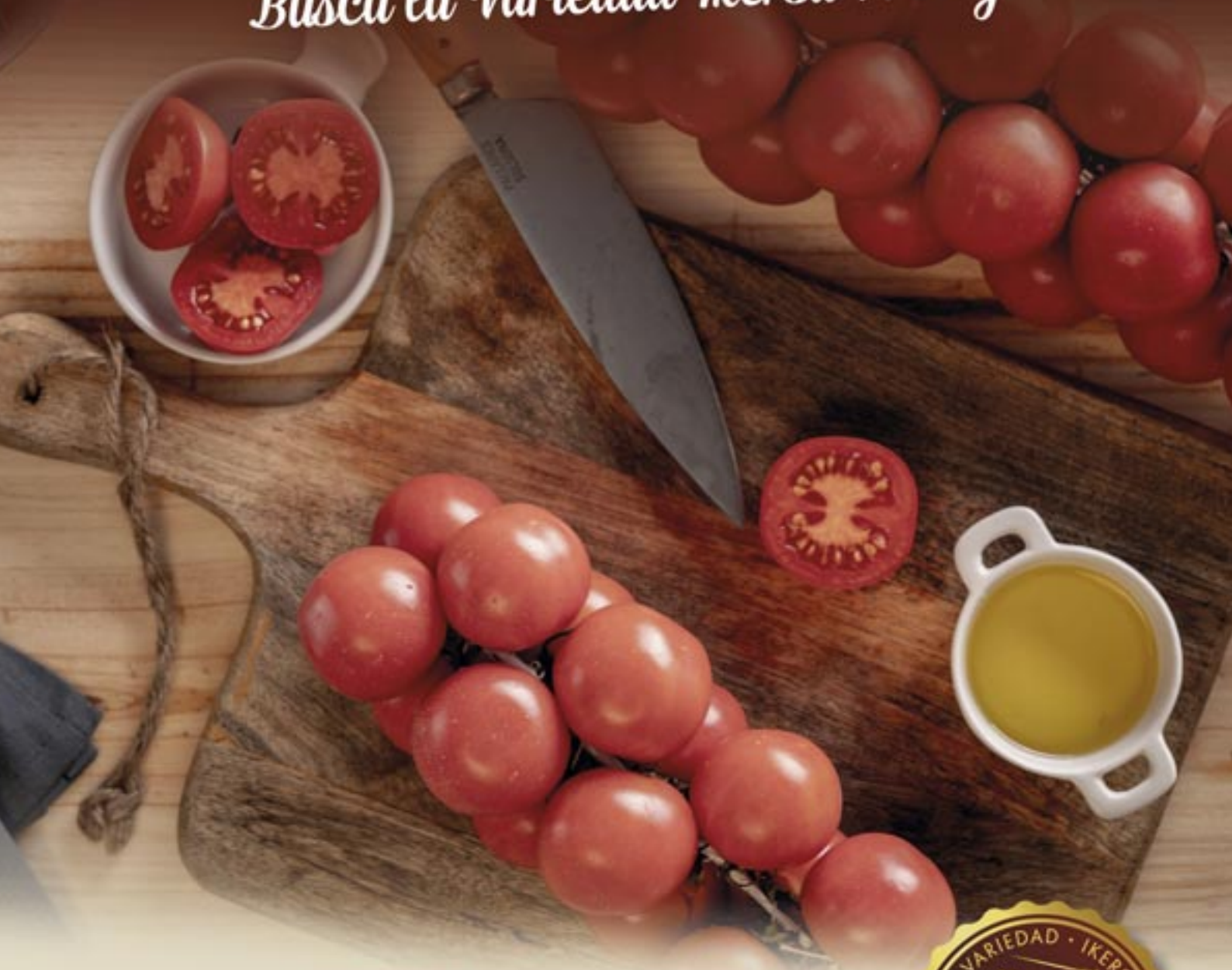
22-24
OCT.
2019

MADRID - ESPAÑA



No todos los tomates de untar son iguales

Busca la Variedad Ikersa Protegida



El sabor, el aroma y la textura es lo que convierte un buen tomate en un tomate de calidad excepcional. Los tomates seleccionados de La Dulce Pagesa, han sido cultivados de manera tradicional, usando solamente las semillas de la variedad original, que confieren a este tomate unas propiedades inconfundibles y lo convierten en el mejor tomate de untar, ahora con sello de variedad original protegida.



La Dulce Pagesa®
TOMÀQUETS DE PENJAR