



Innovaciones en tomate cherry y minivegetales

La experiencia de la Cooperativa La Palma

❖ **Carmelo Salguero**

Director Comercial de Cooperativa La Palma

La cultura innovadora de Cooperativa La Palma (Carchuna, Granada) forma parte de su ADN y es, sin duda, lo que le ha permitido afrontar con éxito los nuevos retos de una sociedad más comprometida con la salud de las personas y del planeta.

El consumidor quiere probar cosas nuevas. Experimentar y asegurarse de comer sabroso y sano. Nuestro producto escucha activamente estas preferencias, centrado en tres objetivos

estratégicos: sabor, salud y sostenibilidad. Nos anticipamos, hace ya años, a estos nuevos hábitos ampliando nuestra gama de tomates de especialidad, con mayor tamaño y con un sabor y aspecto diferencial, con el objetivo de ofrecer alternativas que mejoraran y dinamizaran el consumo.

No es un objetivo del contexto actual, ni de tendencia, ni de imposición estratégica. Es un tema de compromiso real con los agricultores, con los consumidores y con el planeta. Esta forma de hacer y entender nos ayuda a seguir creciendo, a optimizar la rentabilidad de nuestros agricultores y aportar valor a un producto tan presente en la alimentación mundial como es el tomate.

Por otro lado, nuestra estrategia “Less is More” reduce lo innecesario para garantizar un producto de futuro con la firme estrategia de sumar, reduciendo todo aquello que no es esencial para una agricultura de calidad y sostenible. Nuestro objetivo es explorar y satisfacer las nuevas demandas del consumidor: alimentos con menos aditivos, más consciencia y responsabilidad para un estilo de vida más sostenible y saludable. En definitiva, reducir lo innecesario para producir con mayor excelencia, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030: Menos agua. Más rendimiento. Menos residuos. Más productividad. Menos CO2. Más futuro.

Para conseguir esta agricultura de innovadora y respetuosa, trazamos ambiciosos planes de sostenibilidad, digitalización y RSC. Nos marcamos como reto la reducción de la huella de CO2 en los procesos de producción y comercialización,

invertimos en estructuras más eficientes y en mejora del material genético. Implementamos fuentes de energía renovables y soluciones de embalaje sostenibles. Trabajamos en comunidad con una estrategia común. Así conseguimos una agricultura más rica y diferencial en todos los sentidos.

UN SABOR PARA CADA OCASIÓN

En general la tendencia de consumo es optar por líneas especiales de tomates que aporten buena experiencia en cuanto a sabor, color y forma. La confesión Mix Jardín de Cooperativa La Palma representa ese concepto de tomate para cada ocasión que tanto gusta a los consumidores: adoras, monterosas, corazón de buey, antocianos, beef, peras y cherry de alta gama con distintos colores y formas. Son tomates para sorprender, saborear, fusionar en cocina, con los que obsequiar. Un sabor para cada ocasión.

Además, en La Palma nos anticipamos cada año a estos nuevos comportamientos del mercado con el lanzamiento de nuevas marcas de alta calidad y personalidad como Tomate Amela®, reconocido con el Fruit Logística Innovation Gold Award 2022 y producido por nuestra Cooperativa en exclusiva para Europa. Un tomate que ejemplifica la innovación, nivel de experiencia y calidad premium que demanda el consumidor.

O Adora®, un excelente tomate asurcado marrón que ha recibido destacados premios del sector y que se ha posicionado como líder de mercado en su categoría a nivel europeo; o el tomate Monterosa®, con forma acostillada y sabor intenso y los Antocianos con sus cualidades nutricionales, comparten excelentes resultados.



MAYOR PRODUCTOR DE CHERRY

Nuestra gama hortofrutícola, tan diferencial y diversa, garantiza calidad, seguridad alimentaria, sabor óptimo y una producción sostenible durante todo el año, poniendo en valor las características orográficas y climáticas de nuestra zona productora y fortaleciendo la economía social que repercute de manera positiva en nuestro territorio.

Sin embargo, nos enfrentamos a campañas llenas de retos para el sector hortofrutícola. La subida desorbitada de las materias primas, transporte, combustible y electricidad, está afectando enormemente a la rentabilidad y reduciendo el beneficio. Además, nuestro sector sigue sufriendo falta de protección frente a las importaciones de terceros países, con costes de mano de obra muy inferiores a los comunitarios.

No obstante, nuestra estrategia empresarial basada en la diferenciación, la alta especialización y la calidad nos respalda. Siempre buscamos la forma de mejorar y de ser más eficientes. En el contexto actual, La Palma actúa e implementa soluciones para aportar valor. A nivel de producto, el lanzamiento de la V Gama Veggie Premium La Parcela®, formada por una selecta gama de elaboraciones vegetales de primera calidad, aporta valor añadido a nuestro producto.

Por otro lado, nuestro Plan de Sostenibilidad 2030 implementa acciones pioneras en el sector agroalimentario español como es el Proyecto “Energía Verde”, centrado en el aprovechamiento solar, que beneficiará y reducirá costes tanto en las instalaciones de la cooperativa como en las explotaciones de nuestros agricultores. De este modo, en Cooperativa La Palma hacemos grandes esfuerzos para seguir liderando un modelo agrícola de calidad, bueno para nuestros agricultores, consumidores y para todo el entorno.

De esta manera podemos garantizar una magnífica selección de hortalizas de primerísima calidad, con la que somos líderes con nuestra gama de Mini-Vegetales con una amplia variedad de tomate especialidad, pepino snack y mini-pimiento. Así como con nuestra excelente propuesta tomate de sabor y nuestra línea de subtropicales: chirimoya, aguacate, mango a la que incorpora la pitahaya.

REVOLUCIÓN ALIMENTARIA, DEL CAMPO A LA MESA

Ahora lanzamos además el segmento de V Gama Premium La Parcela®, compuesto por deliciosas



Nuestro Plan de Sostenibilidad 2030 implementa acciones pioneras en el sector agroalimentario español como es el Proyecto “Energía Verde”, centrado en el aprovechamiento solar, que beneficiará y reducirá costes tanto en las instalaciones de la cooperativa como en las explotaciones de nuestros agricultores

elaboraciones de gazpachos y salmorejos a base de tomate Cherry y un sabroso catálogo de producto elaborado a base de productos frescos de la cooperativa. Es ya una evidencia que el mercado demanda una alternativa vegana sostenible y de calidad. Y en Cooperativa La Palma hemos empezado a satisfacerla con producto propio de altísima calidad en originales propuestas de sabor y formato.

Estas elaboraciones, 100% naturales, son fruto de un exigente proceso de elaboración con vegetales de máxima calidad cultivados en nuestra cooperativa. Punta de lanza de su apuesta por I+D, estos productos elaborados sin aditivos y con un estricto método que mantiene intactas las propiedades organolépticas del vegetal recién recogido de la planta, satisfacen a los consumidores más preocupados por su salud, el origen y el método de elaboración. Esta especialización permite consumir frutas y hortalizas durante todo el año, superando la estacionalidad de las campañas, en formatos de distintos tamaños, 100% reciclables y sostenibles.

Por primera vez una marca se ocupa de todo el ciclo de cultivo, producción y elaboración. El control de todo el proceso redunda en una calidad

asegurada y es el valor diferencial de la marca “V Gama Premium La Parcela®”. Entre nuestras originales propuestas están el Atún rojo vegetal “Tunato®”, hamburguesas veganas, vegetales deshidratados y originales salsas vegetales.

En Cooperativa La Palma estamos inmersos en una Revolución alimentaria alineados con la demanda de una alimentación más saludable y respetuosa y con nuestro Plan de Sostenibilidad 2030 que implementa acciones pioneras en el sector agroalimentario español como es el Proyecto “Energía Verde”, centrado en el aprovechamiento solar para el desarrollo de una energía 100% renovable y eficiente.

Hemos instalado un innovador sistema de generación de energía solar con última tecnología, en la cubierta de nuestros centros de Carchuna y Puntalón, que atenderá las necesidades energéticas de la cooperativa con una potencia pico de hasta 2MW.

En un futuro, este revolucionario modelo colaborativo y eficiente permitirá compartir el excedente energético producido en las instalaciones con los agricultores de la cooperativa, reduciendo los costes individuales en las explotaciones agrícolas. Una



forma de desarrollar una agricultura más respetuosa, comprometida y solidaria con el reto climático.

Además, invertimos constantemente en la modernización de explotaciones y prácticas agrícolas sostenibles para optimizar su producción. Implementamos medidas que garantizan el ahorro hídrico, aprovechamiento de energías renovables, control biológico, entre otras. En las instalaciones de envasado destacan nuevas soluciones de embalaje, compuestas por envases biodegradables, films ecológicos y envases de cartón y otros materiales sostenibles.

GARANTÍA DE MÁXIMA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Consecuentemente la digitalización adquiere un papel fundamental en Cooperativa La Palma. Cada producto cuenta con un riguroso y minucioso seguimiento de su proceso de cultivo y envasado en tiempo real desde el campo hasta el consumidor. Toda una garantía de profesionalidad y de calidad para clientes y consumidores.

A ello se une la acreditación de la Norma ISO/IEC 17025 por ENAC, que certifica la óptima cualificación de nuestro Laboratorio propio para realizar análisis de residuos de plaguicidas en frutos de pepino, pimiento y tomate, garantizando resultados precisos y fiables, con validez a nivel internacional.

Nuestra cooperativa alcanza esta prestigiosa acreditación gracias a nuestra apuesta estratégica por garantizar la máxima seguridad alimentaria a nuestros consumidores, la profesionalidad y el arduo trabajo del equipo humano de Laboratorio, además de la calidad de unas instalaciones, reconocidas con numerosas certificaciones de valor oficial.

Este servicio pionero y especializado en análisis microbiológico y físico-químico, realiza más de 26.000 analíticas al año y hoy es una auténtica referencia en el sector agroalimentario, asegurando los más altos estándares de calidad en los productos vegetales que producen y comercializan en más de 30 países.

Destacando, finalmente, que Cooperativa La Palma fue galardonada como “Mejor Cooperativa Española 2021” en los Premios de Cooperativas Agro-alimentarias de España, gracias al compromiso de nuestros 700 agricultores y 1.200 trabajadores como la innovación, RSC y la sostenibilidad.

Nuestro objetivo es seguir revolucionando la agricultura y la alimentación, alineados con los retos de la nutrición, la salud y el respeto por nuestro entorno. ■