



**FRUIT ATTRACTION 2022**  
**El Grupo Cajamar analiza en el foro la agricultura saludable** P5

**FERIA DEL QUESO ARTESANO**  
**Las cooperativas tuvieron un gran protagonismo en Montanejos** P6



**ENPEU**  
**La apuesta por una arquitectura socialmente más justa** P8

Suplemento sobre cooperativismo y economía social

# COOPERA

Miércoles 5 de octubre de 2022  
 Patrocina Grupo Cooperativo Cajamar



Las cooperativas agroalimentarias tienen en la Cátedra de CATIECA el mejor apoyo para su futuro. LP

## LA DIMENSIÓN, ELEMENTO CLAVE DE COMPETITIVIDAD

Las jornadas organizadas por CATIECA dan las claves del futuro de las cooperativas valencianas P2-3



**NOS UNE SER DISTINTOS... NOS UNE SER COOPERATIVA**



→ Desde nuestros orígenes nuestra naturaleza cooperativa nos hace diferentes. Tenemos un compromiso. Con nuestra gente y con seguir trabajando por el desarrollo de nuestro entorno. Este es nuestro modelo. Trabajar y crecer juntos... Así es la banca cooperativa.



CAJAMAR - CAIXA RURAL TORRENT - CAIXA RURAL VILA-REAL - CAIXALTEA - CAIXA RURAL BURRIANA - CAIXAPETRETR - CAIXACALLOSA - CAIXA RURAL NULES - CAIXALQUERIES - CAJACHESTE - CAIXA SANT VICENT - CAIXA RURAL D'ALGINET - CAIXA RURAL DEVILLAR - CAIXA RURAL VILAVELLA - CAIXATURÍS - CAIXA RURAL ALMENARA - CAIXA XILXES - CAIXA RURAL VILAFAMÉS



Los encuentros formativos son una excelente oportunidad de exponer ejemplos de éxito. LP

## NUEVOS TIEMPOS

# La dimensión de las agroalimentarias, vital para la competitividad

### VALENCIA

**Redacción.** No se descubre nada nuevo al destacar que el sector agroalimentario cuenta con un fuerte arraigo en el territorio, que genera empleo estable y que está muy abierto al exterior. De hecho, España es el cuarto país que más contribuye a la producción de alimentos y bebidas a nivel europeo.

No obstante, el agroalimentario español está caracterizado por contar con una estructura empresarial muy atomizada, dominada por empresas pequeñas y con unas empresas grandes menos productivas que sus homólogas europeas.

Lo Comunitat Valenciana no presenta grandes diferencias con los datos mostrados en el conjunto estatal. Según el informe anual del IVIE titulado 'El sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana en el contexto nacional', «El sector agroalimentario valenciano es un pilar importante de su economía, ya que aporta el 4,9% del valor añadido y

el 5,2% de su empleo». Asimismo, los autores del informe señalan que «es un sector con una productividad que supera en un 3,2% la media del sector a nivel nacional, lo que es una buena noticia para la competitividad de los productos agroalimentarios valencianos. Por su parte, las cooperativas agroalimentarias valencianas facturaron en 2020 de forma agregada aproximadamente unos 2.152 millones de euros. Esta cifra supone un valor final de la producción comercializada que supera los 1.216 millones de euros.

Según el Informe 2021 del Observatorio del sector agroalimentario español, editado por el Grupo Cooperativo Cajamar, «España es la cuarta economía del sector agroalimentario de la UE-27, representando el 12% del PIB comunitario del sector». Sin embargo, como ocurre en general en la mayor parte de sectores empresariales, cuenta con un tejido empresarial compuesto por empresas de muy reducida dimensión. Por citar un ejemplo, España con-

centra el 10,1% del total de empresas agroalimentarias de la UE27, pero en un 78% está integrado por micro pymes y empresas sin asalariados.

Dada la importancia del sector agroalimentario, tanto en el conjunto de España como en la Comunitat, se hace necesario reflexionar sobre los retos de futuro y cómo afrontar con garantías los diferentes cambios. Por ello, este 2022 nació la Cátedra de Integración Empresarial de Cooperativas Agroalimentarias (CATIECA), de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Generalitat Valenciana, en la Universitat Politècnica de València. La cátedra tiene como objeto dinamizar los procesos de integración en el sector cooperativo agroalimentario valenciano.

Es por esto que se han realizado y se tiene en el calendario a lo largo de los próximos meses diferentes actividades para ayudar al sector cooperativo valenciano a adap-

tarse a los nuevos tiempos. «Aumentar el tamaño empresarial e impulsar la productividad de las empresas de mayor tamaño, a través de la inversión en I+D y la adopción de las nuevas tecnologías, ayudaría a incrementar la competitividad de un sector clave para la economía y el conjunto de la sociedad», señalan desde CATIECA.

### Nuevas fórmulas

La Cátedra de Integración Empresarial de Cooperativas Agroalimentarias está adscrita al Centro de Investigación en Gestión de Empresas (CEGEA), y está dirigida por la pro-

### España es la cuarta economía del sector agroalimentario de la UE-27

fesora Elena Meliá Martí. Entre los diferentes actos para poner en valor la importancia del tamaño y mejor funcionamiento de las cooperativas, están los Workshop.

Este pasado mes de septiembre tuvo lugar en la Facultad de Administración y Dirección de Empresas de la Universitat Politècnica de València el primero de ellos. En su apertura, la directora de CATIECA, Elena Meliá, señaló que «la dimensión es un elemento clave para la competitividad de las cooperativas agroalimentarias, no solo porque posibilita la reducción de costes y la consecución de economías de escala, ambos necesarios en un sector muy atenuado por el crecimiento de los precios de los insumos, y la reducción de los márgenes del productor, sino porque incide directamente en el desarrollo de procesos como la innovación, la diversificación e internacionalización de las compañías, claves en el sector. Sin embargo, las fórmulas de integración son diversas y complejas, por lo que resulta clave su conocimiento.

### Modelos y experiencias

El primer Workshop de la Cátedra: 'Modelos y experiencias de Integración cooperativa', giró en torno a la dimensión cooperativa y en él se presentaron varias experiencias de integración exitosas, a nivel nacio-



Un momento de la primera mesa de la jornada. LP

## El agroalimentario aporta el 4,9% del valor añadido y el 5,2% de su empleo en la Comunitat

nal e internacional.

La primera de ellas fue la cooperativa hortofrutícola belga BelOrta, que abordó Philippe Appeltans, su director general, la cual es referente actual en la producción de frutas y hortalizas en la Unión Europea. Según señaló, su historia se puede considerar una «historia de fusiones y adquisiciones». Desde 1905, año en el que se creó el Syndicate of Horticultural Growers of Leuven que dio origen a la cooperativa, esta fue creciendo por diversas vías, y desde 1974, especialmente a través de múltiples procesos de fusión. Según P. Appeltans, gracias a las fusiones han logrado una dimensión con la que han conseguido una mejora de su posición negociadora ante la concentración de la distribución, optimizar el uso de sus infraestructuras y su logística, reducir los costes gracias a las economías de escala y aumentar su cartera de productos.

Destacó varios elementos claves determinantes del éxito de los procesos de fusión, como son el convencimiento pleno de los Consejos Rectores, la realización de un buen Plan de negocio, con objetivos claros de inversiones y reestructuraciones, la adecuación de la plantilla y la búsqueda de mejoras de eficiencia.

En la segunda y tercera mesa se presentaron dos de las experiencias de integración más recientes y relevantes de la Comunitat. La primera fue la realizada por las cooperativas Agrícola San Bernat de Carlet, Coop. V. y Guadacoop, Coop. V., que culminó en la creación de la cooperativa de segundo grado de nueva generación RIBERCAMP. Joan Mir, director General de Anecoop, cooperativa de la que son socias las cuatro cooperativas valencianas que presentaron su experiencia en el Workshop, tras mostrar el total ali-

**El primer Workshop de la Cátedra presentó varias experiencias de integración exitosas**

## Las fórmulas de integración son diversas y complejas, es clave conocerlas

neamiento de Anecoop con la realización de procesos de integración por parte de las cooperativas como clave de futuro, presentó a los presidentes de las cooperativas que participaron en su mesa: Alvaro Nogues (Presidente de la cooperativa Agrícola San Bernat de Carlet), y Juan José Gimeno (Presidente de la Guadacoop, Coop.V). Ambos explicaron la realidad de partida de las dos cooperativas: «ambas tenían necesidad de aumentar la capacidad de manipulación de kaki, ya que no podían acoger más producto de los socios, y, por el contrario, tenían almacenes con capacidad más que disponible de manipulación de cítricos».

En la última mesa se presentó a fusión de las cooperativas Agrícola del Marquesado y Agrícola San Salvador de Alfarp, que derivó en la creación de la nueva cooperativa COALMAR y la disolución de las dos primeras. Fue presentada por los ex presidentes de ambas cooperativas Salvador Cardete y Jose Bernardo Sanz, actuales presidente y vicepresidente de COALMAR, y moderada por el catedrático y director de CEGEA, Juan Juliá. Ambos apuntaron que optaron por el modelo de la fusión porque es el camino más directo hacia una gestión unificada de la actividad y de los recursos (humanos y materiales). También reconocieron que serán necesarios ajustes y reestructuraciones para conseguir su finalidad, que no es otra que mejorar la liquidación a los socios. Señalaron que «cuando las integraciones se producen como meras sumas, sin ajustes, no producen mejoras de eficiencia».

Por otra parte, ambos coincidieron en que esta fusión es un primer paso, y consideran que deben continuar avanzando hacia una mayor integración con otras cooperativas, por diversas vías.

**El convencimiento pleno de los Consejos Rectores y un buen Plan de negocio, vital en la fusión**

## ELENA MELIÀ. Directora de CATIECA

# «Debemos tender a procesos que posibiliten una dirección y toma de decisiones única»

### VALENCIA

**Redacción.** Elena Melià, directora de la Cátedra de Integración Empresarial de Cooperativas Agroalimentarias Valencianas (CATIECA) puso en valor la importancia de la creación de esta iniciativa por parte de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. Con ello se pretende contribuir a la solución del que se puede considerar como el «primer problema del sector cooperativo agroalimentario», que es «la escasa dimensión empresarial y la falta de una suficiente organización y concentración de la oferta».

**—¿En el sector agroalimentario, por qué es tan importante el tamaño de las cooperativas?**

—El sector agroalimentario lleva años configurándose como un sector clave y estratégico en la economía española y valenciana. Sin embargo, como ocurre en general en la mayor parte de sectores empresariales, cuenta con un tejido empresarial compuesto por empresas de muy reducida dimensión. Hoy en día nadie discute que el tamaño es una condición necesaria para competir, en la medida en que los márgenes se van estrechando cada día más, y en este escenario solo pueden sobrevivir empresas con un volumen de actividad suficiente, que les permita tener unos costes unitarios reducidos (economías de escala), y además les posibilite invertir en I+D+i. CEGEA colaboró hace unos años en un estudio realizado en la Cátedra Cajamar de Cooperativismo Agroalimentario de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT), y en él se cuantificó la diferente capacidad de destinar los ingresos de la cooperativa a retribuir a los socios por su producción en función de su tamaño. Si bien las 100 mayores cooperativas agroalimentarias españolas tenían capacidad de destinar el 80% de sus ingresos a retribuir a los productores, en las cooperativas de menor tamaño este porcentaje se reducía al 60%, ya que el menor aprovechamiento de sus estructuras productivas, administrativas y comerciales encarece sus costes.

**—¿Cuáles son los pasos a seguir para lograr aumentar de tamaño y músculo?**

—Hay muchos caminos para llegar a mejorar la dimensión, con mayor o menor grado de compromiso. El primer paso es que los Consejos Rectores de las cooperativas y también sus directivos sean conscientes del problema, y lleguen al convencimiento de la necesidad de in-



Elena Melià puso en valor la CIECA que ha comenzado este año. LP

tegración como paso necesario para proveer a los socios de una renta suficiente.

**—¿Cuáles deben ser, hoy en día, los objetivos de las cooperativas?**

—Los objetivos de las cooperativas no son otros que proveer a los socios buenos precios por sus productos. Hay estudios que demuestran que una mayor cuota de mercado en manos de las cooperativas en un país, conduce a mayores precios pagados al productor y a una reducción de la volatilidad. Sin embargo, a veces se ve a las cooperativas como algo diferente a lo que en realidad son, instrumentos creados para mejorar la rentabilidad de los socios productores, y a la hora de tomar decisiones acerca de su futuro, se anteponen criterios de tipo sentimental o vinculados al territorio frente a los de base económica, sin pensar que a la larga esto no solo no beneficia al socio, sino que puede hacer peligrar la propia cooperativa.

**—¿Es importante la inversión en nuevas tecnologías para un sector tan importante como el agroalimentario? ¿Cuál es el balance que se hace y qué queda por hacer?**

—La inversión en nuevas tecnologías es clave para todos los sectores, y por supuesto para el agroalimentario. No olvidemos que un componente esencial en el grado de innovación de un sector es el uso de tecnologías avanzadas, y en ese punto hemos de reconocer que nuestro país, no solo las cooperativas o

el sector agroalimentario, sino también en su conjunto la economía española, es calificada como moderadamente innovadora, lo que de nuevo hay que recordar se deriva de un bajo gasto en I+D+i que es del orden de apenas el sesenta por cien del que nos correspondería por nuestro PIB frente a la media europea. También el referido Observatorio del sector agroalimentario español, editado por Cajamar, año tras año, nos indica que continúa siendo una de las principales debilidades del sector el bajo gasto en innovación, si bien es justo reconocer que se observa una ligera mejora.

**—¿Cuáles son los retos de futuro?**

—Los retos de futuro del sector pasan por avanzar hacia una mayor concentración tanto a escala de explotaciones, aprovechando las herramientas legales que se han previsto para ello, como es la Ley de Explotaciones Agrarias, y también a nivel empresarial, por medio de distintas estrategias, que pueden ir desde los meros acuerdos de cooperación en una fase inicial, hasta los procesos de fusión cuando se genera confianza. Hay que tender hacia procesos que posibiliten una dirección y una toma de decisiones única, que gestionen de forma unificada los recursos humanos, materiales y productivos, y permita la reestructuración de estos recursos de acuerdo a criterios de eficiencia para la producción agrupada, en beneficio de todos los socios.

## AGENDA 2030

# Concoval se suma a la campaña #apoyamoslosODS promovida por el Pacto Mundial de la ONU

## VALENCIA

**Redacción.** Con la intención de reforzar públicamente el valor de su compromiso y sensibilizar a sus grupos de interés, Confederación de Cooperativas de la Comunitat Valenciana-Concoval se une a la campaña #apoyamoslosODS lanzada por Pacto Mundial de la ONU España, iniciativa a la que pertenece, para trabajar en la difusión de estos Objetivos de las Naciones Unidas. El objetivo es actuar, desde su propio compromiso con los ODS, como altavoz y conseguir un efecto multiplicador para que se conozcan y trabajen a través de materiales de comunicación que se difundirán en sus canales.

En 2016, Concoval se adhirió a UN Global Compact, la mayor iniciativa mundial en sostenibilidad empresarial. Desde la aprobación de la Agenda 2030 en 2015, además de su apuesta por impulsar los Diez Principios, ha trabajado en alinear su ges-



tión corporativa con los ODS, donde encuentra nuevas oportunidades de negocio, mejora la relación con sus grupos de interés y promueve la innovación.

En este sentido, Concoval ha establecido una serie de compromisos y buenas prácticas alineadas con su estrategia. Entre estas destacan la educación para la sostenibilidad en las cooperativas de enseñanza; la producción respetuosa con el medio ambiente en las cooperativas agroalimentarias e industriales; el consumo responsable en las cooperativas de servicios y de consumidores; la apuesta por la energía asequible y no contaminante por parte de las cooperativas eléctricas; el empleo digno y la igualdad de oportunidades en las cooperativas de trabajo asociado; las ciudades más sostenibles a través de las cooperativas de viviendas; el compromiso con la salud y el bienestar de la ciudadanía desde las cooperativas de servicios sociales; y el crecimiento económico sostenible auspiciado por las cooperativas de crédito en el entorno local.

El presidente de Concoval, Emilio Villaescusa, ha asegurado que «las cooperativas practicamos una economía con el noble propósito de cambiar el mundo y que entronca directamente con los Objetivos de Desarrollo Sostenible porque son el escenario natural en el que operamos». Para Villaescusa, «otra economía es posible, poniendo el foco en las personas y en los territorios; y para todo ello, es más necesario que nunca ac-

tuar, poniendo en valor la importancia de las Alianzas, y las cooperativas estamos preparadas y dispuestas a liderarlas».

Con este tipo de acciones, el Pacto Mundial de la ONU España y sus organizaciones miembros, buscan contribuir a la Agenda 2030 y sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, labor que, en estos momentos de crisis e incertidumbre, se configura como la fórmula para crear el futuro sostenible que el mundo necesita.

Hace ya siete años que la Asamblea General de Naciones Unidas aprobó la Agenda 2030 con sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), por unanimidad de los 193 Estados participantes, entre ellos España. «No dejar a nadie atrás» es el eje del acuerdo. Los ODS proponen acabar con la pobreza y el hambre, reducir las desigualdades y abordar retos urgentes como el cambio climático.

Para alcanzar tan ambiciosa Agenda se acordó la necesaria participación de todos: los gobiernos, las empresas, la sociedad civil y los ciudadanos de todo el mundo. Su fuerza proviene del carácter universal del acuerdo y de la ambición de sus 169 metas. Lograrlas requiere un esfuerzo sin precedentes, por parte de todos los sectores de la sociedad; y las empresas tienen un papel muy importante que desempeñar en este propósito. Conseguir los ODS exige combinar el empuje del sector público, de las empresas, de los inversores y de la sociedad civil.

## COOPERATIVAS DE TRABAJO

# La reforma de la Ley Concursal ayudará a la transformación de las empresas

## VALENCIA

**Redacción.** Ante la amenaza de cierre de una empresa mercantil, sea por la razón que sea, siempre ha existido la posibilidad de que todos o parte de sus trabajadores asumiesen la unidad de producción a través de una cooperativa de trabajo asociado, mantuviesen el negocio y sus puestos de trabajo. Sin embargo, algunas trabas hacían más complejo el proceso. Desde esta semana, con la entrada en vigor de la reforma de la Ley Concursal, es mucho más sencillo porque pasa a ser un «derecho preferente de los y las trabajadoras». Un cambio satisfactorio para la Federación Valenciana de Empresas Cooperativas de Trabajo Asociado (FEVECTA) que, en colaboración con la Confederación Española de Cooperativas de Trabajo Asociado (COCETA), han trabajado para que dicha reforma re-

cogiese esta y otras reivindicaciones del sector.

Así, trabajadoras y trabajadores de una empresa amenazada por insolvencia pueden optar por convertirse también en sus propietarios, cuando opten por transformarla en cooperativa de trabajo, sumándose a las más de 400 empresas mercantiles que han dado el paso al cooperativismo en los últimos 3 años para evitar con ello la pérdida de miles de trabajos. La Comunitat Valenciana, Cataluña, Murcia y Andalucía lideran el número de reversiones o transformaciones de empresas en crisis o sin sucesión recuperadas por sus trabajadores, según los datos recogidos por COCETA.

En la Comunitat Valenciana, para facilitar estos procesos, FEVECTA ofrece en sus oficinas de Valencia, Castelló, Xàtiva y Alicante un servicio gratuito de información y asesoro-



Más de 400 empresas recuperadas por sus trabajadores a través de cooperativas de trabajo desde 2020. LP

ramiento a trabajadores de empresas en dificultades o sin relevo claro, así como a los profesionales que intervienen en procesos concursales con el objetivo de ofrecer una segunda vida como cooperativa a empresas que tengan alguna opción de ser viables. Esta iniciativa forma parte del programa 'Salva Tu Empresa', que lleva a cabo en colaboración con la dirección general de Emprendimiento y Cooperativismo de la Generalitat Valenciana y que financia la Conselleria de Economía Soste-

nible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, el Ministerio de Trabajo y Economía Social y el FSE.

Desde 2019, han sido 32 las empresas valencianas que se han transformado en cooperativa con el asesoramiento de FEVECTA. En lo que llevamos de año se han transformado 6 y, tras la reforma concursal, se espera que estas cifras crezcan.

Para el presidente de FEVECTA, Emilio Sampedro, «transformar en cooperativa conlleva una serie de ventajas que multiplican las opcio-

nes a la hora de mantener la actividad, como poder escoger el Régimen de cotización de las personas socias, entre General o RETA; optar a beneficios fiscales; contar con un marco anual de ayudas de la Generalitat Valenciana para su creación y consolidación; y, con la reforma concursal, cada trabajador podrá destinar el 100% de la prestación por desempleo a la que tenga derecho al capital de la empresa, sin tener que pasar antes por el paroxo».

## FRUIT ATTRACTION 2022

# Grupo Cajamar analiza la digitalización, sostenibilidad y la agricultura saludable

## VALENCIA

**Redacción.** Un año más, la banca cooperativa Cajamar, entidad financiera referente del sector agroalimentario español, renueva su compromiso y apoyo al sector hortofrutícola mediante su participación en la XIV Feria Internacional de Frutas y Hortalizas, Fruit Attraction, que se desarrolla desde ayer y que finalizará mañana, 6 de octubre.

El certamen, consolidado como una de las mejores herramientas para impulsar la internacionalización de sus empresas y cooperativas expositoras, cuenta con la presencia de directivos y profesionales del Grupo Cooperativo Cajamar, quienes están acompañando a los empresarios agroalimentarios asistentes a la feria, que esta edición prevé congregarse a más de 1.700 empresas expositoras procedentes de 52 países.

Durante las tres jornadas, el expositor de Cajamar, situado en el Pabellón 7 de Ifema, está siendo un punto de encuentro para analizar la situación actual y los retos de futuro del sector agroalimentario, pues ha programado ocho mesas de debate en las que los empresarios e investigadores abordarán los avances que se están desarrollando en materia de digitalización, la necesidad de impulsar un modelo de agricultura sostenible desde todos los puntos de vista, tanto económico como social y medioambiental, así como las oportu-

**Ocho mesas de debate para abordar el presente y futuro del sector agroalimentario**

**El certamen prevé congregarse a más de 1.700 empresas expositoras de 52 países**

tunidades que brindan los nuevos productos y formatos para las frutas y las hortalizas, desde la óptica de la alimentación y la salud.

Los encuentros versarán, principalmente, sobre 'Recursos hídricos: perspectivas de futuro'; 'Bioproductos para una agricultura más sostenible'; 'El asesoramiento, elemento clave para lograr la digitalización y profesionalización de nuestra agricultura'; 'Nuevos productos en fresco: frutas tropicales y exóticos'; 'Tendencias: nuevas formulaciones y presentaciones'; y 'La respuesta del sector hortofrutícola a los retos del mercado global'.

En ellos participarán presidentes y directivos de empresas como Dcoop, Acciona, Esamur, Seiasa, Biorizon Biotech, Herogra Especiales, Biovegen, TPL Agro, Biodiversity



Grupo Cooperativo Cajamar, primera entidad financiera que apoyó Fruit Attraction. LP

Grow, Smart Rural, la Comunidad de Regantes del Poniente de Almería, Anecoop, Trops, Joan Riera, Carob, Grupo La Caña, AMC o Alimer, entre otros.

En el transcurso de la feria, Cajamar ahondará en la necesidad de aprovechar las herramientas que contribuyen a la digitalización al sector agrícola, haciendo hincapié en los avances que está llevando a cabo la Plataforma Tierra; abordará la importancia de la investigación para optimizar el uso

del agua y desarrollar nuevas vías para la obtención de recursos hídricos, poniendo en valor el trabajo que está realizando mediante la incubadora de empresas de alta tecnología del agua Cajamar Innova; y pondrá el foco en la labor de I+D+i aplicada que materializa a través de sus centros experimentales de Almería y Valencia, en los que realiza un trabajo constante de transferencia de resultados hacia empresas, agricultores, profesionales e investigadores para

mejorar la sostenibilidad del sector. Fiel a sus raíces y compromiso con el sector agroalimentario, Cajamar es la primera entidad financiera que apoyó Fruit Attraction y, a lo largo de estas 14 ediciones, ha ido incrementando su presencia en la muestra para colaborar con las hortofrutícolas españolas en la promoción y desarrollo de la internacionalización del sector, así como para acercar el conocimiento y el debate de ideas entre todos los agentes de la cadena.



La cooperativa se incorpora a la liga de los productores más importantes a nivel mundial. LP

## DWM WINE TROPHY

## Coviñas, elegida Mejor Bodega Cooperativa del Mundo

## VALENCIA

**Redacción.** El Grupo Coviñas ha sido reconocida como la Mejor Bodega Cooperativa del Mundo por parte de la empresa alemana organizadora de los más importantes concursos de vino a nivel mundial, la DWM Wine Trophy, de quien dependen el Berliner Wein Trophy, Portugal Wein Trophy y Asia Wein Trophy.

El galardón está considerado el equivalente a los juegos olímpicos del vino, donde las mejores y más galardonadas bodegas compiten

entre sí para que salga elegida la mejor.

De esta forma, Coviñas se incorpora a la liga de los productores más relevante a nivel mundial- GOLDEN LEAGUE 2022. The League of Wine Champions- y contribuye a dar visibilidad a nivel mundial a su razón de ser, como un ejemplo de vertebración del territorio.

El Presidente del Grupo Coviñas, Jose Miguel Medina, manifestó que «es un honor para todo el Grupo Coviñas recibir este galardón que refleja el empeño de mucha gente».



Montanejos celebró la VII edición el primer fin de semana de octubre. LP

## FERIA DEL QUESO ARTESANO DE MONTANEJOS

# Éxito de participación en la Gran Feria del Queso Artesanal de la Comunitat Valenciana

### CASTELLÓN

**Redacción.** El pasado fin de semana tuvo lugar en Montanejos (Castellón) la gran fiesta del queso artesano. Una edición en la que se dieron cita 13 queserías de la Comunitat Valenciana y 6 invitadas de otras regiones españolas.

Montanejos celebró por séptimo año consecutivo un acontecimiento que llena sus calles de aroma y sabor, acercando a sus visitantes los mejores productos queseros valencianos. Además, estos días desarrolló un amplio programa de actividades: el sábado, un showcooking con Productos Castellón Ruta de Sabor con el chef Daniel García Peinado, cocinero oficial de la Selección Española de Fútbol y capitán de la Selección Española de Cocina Profesional, que es chef ejecutivo en el restaurante del hotel La Cala Resort de Mijas (Málaga) y una cata-maridaje vinos I.G.P de Castellón con PROAVA acompañada de quesos artesanos y embutidos ibéricos a cargo del sumiller David Remolar, presidente de la Federación Valenciana de Sumillers, formador de Sumilleres en el C.D.T y docente del máster en la D.O. Valencia. El domingo tuvo lugar una cata-maridaje de aceite de oliva virgen extra también con David Remolar y un showcooking de quesos artesanos, AOVE, trufa y vinos I.G.P de Castellón facilitados por PROAVA con el chef José Manuel López

Iglesias del restaurante Peix i Brases (Denia, Alicante), con 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol. Todas ellas tuvieron lugar en el Espacio Castellón Ruta de Sabor de Villa Purificación, donde también se llevaron a cabo el domingo las III Jornadas de difusión del Queso Artesano y Ganadería lechera valenciana promovidas por la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, donde expertos del sector debatieron en diferentes charlas técnicas y participaron en degustaciones y showcookings.

Las 13 queserías de la Comunitat que participaron son El de Sereix (Mutxamel, Alicante), Masía Els Masets (Torre D'en Besora, Castellón), Los Corrales (Almedijar, Castellón), Arte Láctico (Chiva, Valencia), La Vaquería del Camp d'Elx (Elche, Alicante), Quesos de Catí (Catí, Castellón), El Pastor de Morella (Morella, Castellón), Los Molinos (Monóvar, Alicante), Granja El Parral (Barxeta, Valencia), Hoya de la Iglesia (Requena, Valencia), Granja Rinya (Albal, Valencia), San Antonio (Callosa d'en Sarrià, Alicante) y Tot de Poble (Les Coves de Vinromà, Castellón).

En la gran feria del queso también tuvieron protagonismo cooperativas dedicadas a otros productos, que acompañan a los quesos creando un estupendo maridaje. Como es el caso de los caldos



El mejor queso artesano de la Comunitat es alicantino. LP

de la Cooperativa de Viver o los fabulosos aceites de la Cooperativa de Altura. A las queserías también les acompañaron los vinos de PROAVA, la cerveza artesanal La Vidigenera de Montanejos y el agua de Cortes de Arenoso.

La VII Feria del Queso Artesano de Montanejos estuvo promovida por el Ayuntamiento de Montanejos, la Fundación de Turismo de Montanejos, el Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Castellón, Castellón Ruta de Sabor, Turisme Comunitat Valenciana, L'Exquisit Mediterrani, la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Ru-

ral, Emergencia Climática y Transición Ecológica y la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo y cuenta con el respaldo de la Asociación de Queseros de la Comunitat Valenciana, Queserías de Campo y Artesanas Red Española y la Universidad Politécnica de Valencia.

### Ganadores 2022

En esta edición, se eligieron 7 ganadores en 7 categorías diferentes, el Mejor Queso Artesano de la Comunitat Valenciana 2022 ha sido el queso de vaca curado de Que-

sería San Antonio (Callosa d'en Sarrià, Alicante), que también ha sido elegido Mejor Queso de pasta prensada de vaca. La misma quesería alicantina ha obtenido otro premio en la categoría de Mejor Queso de pasta prensada de cabra con su Queso añejo de cabra.

El resto de premiados, en las diferentes categorías, han sido: Mejor leche fermentada y cuajada, Cuajada de Masía Els Masets (La Torre d'en Besora, Castellón); Mejor Queso Fresco, Queso fresco de cabra, El de Sereix (Mutxamel, Alicante); Mejor Queso de coagulación láctica o mixta: Rulo de cabra de Arte Láctico (Chiva, Valencia) y Mejor Queso de pasta prensada de oveja: Extramuros de Quesería Artesana Los Corrales (Almedijar, Castellón).

El jurado de esta edición, presidido por José María Manglano de Charcuterías Manglano, estuvo formado por Miguel Sandalinas (alcalde de Montanejos), Guillermina Sánchez (sumiller), Máximo Buch (Miembro de la Sociedad Gastronómica Valenciana), Toni Quintana (Director General de Agricultura), Roser Romero del Castillo (Profesora e investigadora), Nuria Montes (Secretaria General de HOSBEC), Mario Villar García (Director de Inteligencia Turística de Turismo Comunitat Valenciana), Miquel Clemades (Director Gerente del Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana), Rosa Vázquez (Directora técnica de PROAVA) y Pablo Lozano (Director de Valencia Club Cocina).

**Aceites y vinos de las cooperativas de Altura y Viver acompañaron a los mejores quesos**



Una experiencia en la que han participado mayores y pequeños. LP

## CAMPAÑA VITIVINÍCOLA

# La Cooperativa de Viver organiza 'Tiempo de vendimia'

### CASTELLÓN

**Redacción.** Aprovechando una excelente cosecha que prácticamente duplica la producción del año anterior la Cooperativa de Viver ha realizado una nueva edición de 'Tiempo de Vendimia', iniciativa que consiste en recoger uva a mano en el viñedo para pisarla posteriormente en la bodega y elaborar mosto como se hacía antiguamente, con los pies.

Además de este proceso artesanal y tradicional, la cooperativa organizó una cata de vinos con aperitivo en el propio viñedo y un brunch para concluir la jornada.

Los participantes pudieron llevarse una muestra de su elaboración de mosto a casa, además de una botella de vino de la Cooperativa de regalo.

A pesar del año fatídico para algunos cultivos como la oliva o la almendra a causa de la meteorología y el reciente y devastador incendio de Bejis, cuyos efectos agrícolas y económicos aún se siguen evaluando, y que se estiman en más 700.000 euros de pérdidas, la viña está gozando de una temporada excelente.

La Cooperativa de Viver, con una extensión aproximada de 12 hectáreas de viña, espera cosechar casi 40.000 kg de uva, el doble que el año anterior, cuando una infección de Mildiu arrasó con prácticamente toda la variedad de Tempranillo.

«La calidad de la uva este año es muy buena, tanto a nivel sanitario como por parámetros de organolépticos, y la cantidad es muy buena también», señaló Paco Ribelles, ingeniero agrónomo de la Cooperativa.

La primera variedad de vino que se ha recogido ha sido la variedad blanca Chardonnay, de la que se han obtenido unos 2.000 kg de uva. Las variedades tintas son las mayoritarias en la producción de la cooperativa de Viver, siendo líder la producción de Tempranillo, de la que se esperan recoger en la presente campaña unos 16.000 kg; seguida de la Syrah y la Cabernet Sauvignon, con aproximadamente 8.000 kg cada una; la merlot, con 4.000 kg; y la Garnacha, con una producción estimada de 1.000 kg.

La Cooperativa de Viver está recuperando además variedades de uva autóctonas presentes antes de la llegada de la filoxera en 1915, cuya plaga interrumpió drásticamente la gran cultura vitivinícola de Viver, que se remonta al siglo II a.C. con la llegada de los romanos a las actuales tierras del Alto Pa-

**La cooperativa está recuperando variedades autóctonas como valor diferenciador**

lancia. Estas variedades, Mondragón, Morenillo (también con presencia en Terra Alta de Tarragona) y Pampolat de Sagunt, han podido ser recuperadas a través de injertos de varetas conservadas en el Botànic de Valencia y en el Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA), si bien todavía están en fase de observación para ver cómo se adaptan al terreno y evolucionan sus parámetros de vinificación. Aun así, se prevé una cosecha de casi 1.500 kg entre las tres variedades, dado que son viñas jóvenes de apenas 4 años que todavía no han desarrollado su máximo potencial.

### Enoturismo

'Tiempo de vendimia' se suma a las iniciativas de enoturismo que la Cooperativa de Viver está promoviendo como elemento diferenciador del territorio para poner en valor sus vinos, incluidos en la Indicación Geográfica Protegida "Vinos de Castellón".

La entidad está apostando desde hace seis años por la elaboración de vinos de calidad y proximidad que devuelvan a Viver el lugar de honor en la producción vitivinícola de la Comunitat Valenciana y lo sitúen a la altura de otros productos ampliamente apreciados y reconocidos como su aceite de oliva virgen extra 'Lágrima'.



### OPINIÓN

## Cirilo Arnandis

Presidente Cooperatives Agro-alimentàries CV

# NO TENÍAMOS BASTANTE...

El aumento de robos en el campo que se ha producido durante las últimas semanas es un motivo adicional de preocupación para los agricultores, que no solo deben lidiar con plagas, enfermedades, inclemencias meteorológicas o un desmesurado incremento de los costes de producción, sino que también tienen que protegerse frente a la falta de escrúpulos de los amigos de lo ajeno.

La estadística indica la gravedad de la situación a la que nos enfrentamos: la Comunitat Valenciana es la segunda autonomía, tras Andalucía, en la que mayor número de robos se producen en explotaciones agrícolas y ganaderas. Si tomamos como referencia el nivel de provincia, Valencia es la zona de España en la que más robos en campo se produjeron durante el año 2021. Hablamos de casos conocidos, cuestión importante, porque buena parte de los robos que se producen finalmente no son denunciados. Es un hándicap que debemos superar: para tener clara la verdadera dimensión del problema, así como para avanzar en la investigación de los casos recurrentes, es necesario que los afectados denuncien. Y, para que lo hagan, hay que contar con un entramado administrativo que permita denunciar con agilidad y efectividad.

Los robos en campo no son, no obstante, una novedad. Se producen sistemáticamente, con mayor o menor intensidad, espoleados por situaciones de crisis o por el incremento de las cotizaciones de un producto. Cada cierto tiempo, aparecen noticias sobre el desmantelamiento de una red o banda organizada dedicada a robar parcelas e introducir en el mercado los productos sustraídos. Hace apenas unos días, por ejemplo, conocimos la detención en Valencia de 18 personas acusadas del robo de 110 toneladas de algarrobas. En el marco de esta operación, otras 55 personas fueron investigadas, y un total de 55 toneladas de algarrobas fueron aprehendidas. La mitad de lo robado, pese a la efectividad de la operación desarrollada por los efectivos de la Guardia Civil. En cualquier caso, una buena noticia, ya que puede actuar como elemento coercitivo, especialmente en el caso de aquellos que se dedican a robos aislados o puntuales.

De un tiempo a esta parte, no obstante, los ladrones han incrementado su ritmo de actuación y

el volumen de sus robos. Precisamente la algarroba, que en los últimos años ha incrementado sensiblemente su cotización, por sus múltiples usos y propiedades, es el producto que ha terminado por elevar la preocupación del conjunto del sector. Antes fue la sandía y la intranquilidad crece con el inicio de las campañas de cítricos y aceite, en un año en el que se esperan además bajas producciones por diferentes circunstancias.

Más allá del perjuicio económico que sufren los propietarios de las parcelas afectadas -y de los gastos en los que deben incurrir para protegerse-, nos encontramos ante un problema de seguridad alimentaria. Cabe tener en cuenta que un robo en campo suele llevar aparejado delitos adicionales, como la falsificación del preceptivo Documento de Acompañamiento y Trazabilidad Agraria (DATA), o la ignorancia de la obligatoriedad de este para comercializar cualquier producto, lo que puede inducir a los consumidores a engaño. Además, ante cualquier suceso inesperado, la falta de DATA o la falsedad de la información que contiene es un grave problema que no podemos permitir.

Estamos convencidos de que la solución al problema pasa por un trabajo conjunto del sector y de las Administraciones, a todos los niveles. Ante esta situación, desde Cooperatives Agro-alimentàries de la Comunitat Valenciana hemos enviado una carta a la Delegada del Gobierno en la Comunitat Valenciana, Pilar Bernabé, en la que proponíamos la convocatoria del Grupo de Trabajo organizado por Delegación que reúna a representantes del sector agrario con responsables políticos, del Poder Judicial y de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado. Este grupo ha sido una herramienta de gran utilidad para el intercambio de información, de datos y para el trabajo conjunto de todas las partes implicadas en la adopción de las medidas necesarias para mejorar los protocolos de actuación ante esta problemática.

Ojalá del trabajo conjunto al que apelamos surja como resultado una mejor respuesta por parte de todos para hacer frente a esta problemática, de forma que nuestros agricultores tengan una cuestión menos de la que preocuparse a la hora de dedicarse a su trabajo: producir alimentos con los que ganarse dignamente la vida.



Cinco mujeres arquitectas fundaron y forman el proyecto cooperativo. LP

**BELÉN FERNÁNDEZ DEL MORAL.** Socia fundadora de Enpeu

## «Abogamos por otras arquitecturas posibles, socialmente más justas y sostenibles»

### VALENCIA

**Redacción.** Enpeu es una cooperativa valenciana formada por mujeres que trabajan promoviendo procesos relacionados con el hábitat, a través de proyectos que utilizan la arquitectura como una herramienta de transformación social para la defensa de los derechos humanos y que sensibilizan teniendo en cuenta las múltiples dimensiones que se interrelacionan con el habitar: justicia social, sostenibilidad ambiental y viabilidad económica. Realizan proyectos de acción y de educación de manera paralela, acercando a los futuros profesionales del mañana, realidades menos visibles y mostrando, otras maneras de hacer arquitectura socialmente más justas, sanas económicamente y ambientalmente sostenibles.

**—¿Cuántas socias forman parte de la cooperativa?**

—Somos cinco socias: Ana Bosch, Elena Vecino, Eva Mascarell, Lucía Guirao y yo. Las cinco fundamos el proyecto Enpeu, cooperativa de trabajo asociado especializada en procesos sociales relacionados con el derecho a habitar y la Cooperación al Desarrollo.

**—¿Qué aporta a la sociedad su modo de hacer y ver la arquitectura?**

—El actual sector de la construcción se presenta como un gran consumidor de energía y recursos, así

como un poderoso generador de residuos a nivel global. La arquitectura se ha convertido en un producto de consumo rápido, frívolo, estático, especulativo y de autor, que se enfoca en los hábitats humanos y maneras de construir de las minorías sociales. Para nosotras, los proyectos de arquitectura y urbanismo, no son fines en sí mismos, no son objetos. La arquitectura debe estar al servicio de la vida y ser cambiante, adaptarse a cada circunstancia, cultura y lugar. Nuestra manera de hacer arquitectura asume el reto global de alcanzar una convivencia armónica con el planeta, desde la ecoddependencia y cuestiona los métodos y procesos constructivos actuales basados en modelos económicos que dejan a las personas fuera de la toma de decisiones. En conclusión, abogamos por otras arquitecturas posibles, más justas socialmente, sanas económicamente y ambientalmente sostenibles.

**—¿Dónde se encuentran los orígenes de Enpeu?**

—Antes de ser Enpeu, nos llamábamos Colectivo Dempeus. La historia de cómo nos conocimos entre nosotras no es una, pues aunque todas coincidimos en la universidad, nos hemos ido encontrando por el camino unas con otras de distintas maneras, con un factor común, el de deconstruir la arquitectura al uso y encontrar otra manera de ejercer la profesión.

Dempeus nace en 2018, derivado de una iniciativa estudiantil dentro de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Valencia (ETSAV) para realizar proyectos de aprendizaje y servicio junto con el alumnado de arquitectura. Respaldadas por la asociación Arquitectura Sin Fronteras, empezamos como colectivo a impulsar proyectos de Educación para el Desarrollo durante tres años, ofreciendo formación y visibilizando otras formas de ejercer la profesión, vinculando la arquitectura a proyectos de cooperación local e internacional. En esos años, nos especializamos en Habitabilidad Básica y empezamos a adquirir experiencia laboral en varios países de Latinoamérica

**«Somos una cooperativa que trabaja en proyectos de acción y de educación de manera paralela»**

**«La arquitectura debe estar al servicio de la vida y adaptarse a cada circunstancia, cultura y lugar»**

rica y África. Dempeus nació 'sin querer', sin saber lo que podía ser, simplemente se formó de manera natural, altruista, impulsado por el activismo de cada una y la motivación. La transformación del colectivo 'dempeus' a profesionalizarnos como cooperativa 'Enpeu' deriva del darnos cuenta de la importancia que tiene la existencia de personas técnicas cualificadas en el mundo de la cooperación y la educación para el desarrollo, ya que los proyectos que funcionan y son efectivos en el logro de sus objetivos, no están hechos de buenas intenciones sino de intenciones acertadas.

**—¿Cuáles son los proyectos más importantes que han llevado a cabo?**

—Enpeu ha realizado diferentes proyectos enmarcados en la Educación para la Ciudadanía Global. El más importante, es el curso de 'El derecho a habitar. Arquitectura y Cooperación' en la UPV, financiado por el Centro de Cooperación al Desarrollo. Curso diseñado y coordinado por Enpeu que nació con el objetivo de cubrir la carencia de perspectiva social en la Escuela de Arquitectura. Otro proyecto relevante por su gran impacto, es una asistencia técnica que estamos ejecutando al Comité Español de ACNUR, para un proyecto financiado por la Generalitat Valenciana. Este es un proyecto de sensibilización sobre Refugio y Asilo, DDHH

y ODS y se imparte en espacios formales y no formales de diferentes municipios de la Comunidad Valenciana.

**—En el mundo al que pertenecen, tan competitivo, ¿qué pueden ofrecer que no ofrezcan otros?**

—Nuestro principal valor sería nuestra habilidad técnico-social. Tituladas desde el panorama técnico de la arquitectura y la cooperación, nuestra formación complementaria nos ha permitido adquirir una visión mucho más humana, bajo un enfoque de género y de derechos. Consideramos que uno de nuestros valores añadidos es la capacidad de generar relaciones y crear un tejido consolidado de redes y trabajo cooperativo. Sabemos que contar con partners para llevar a cabo proyectos complejos añade valor a los mismos y nos apoyamos siempre en la colaboración con otros agentes porque sabemos que los cambios se producen desde una visión multisectorial y multidisciplinar de la realidad.

**—¿Cómo es la relación con el cliente? ¿Qué papel juega en el desarrollo del proyecto?**

—Depende del modelo de proyecto que realicemos. En la cooperativa diferenciamos dos: aquellos que se asemejan más a una consultoría y somos contratadas por otras entidades para llevar a cabo una parte de alguno de sus proyectos, como asistencia técnica; o proyectos propios, es decir, proyectos que definimos desde el inicio y ejecutamos nosotras mismas con nuestros partners. En el primer caso, la relación Enpeu-cliente siempre es de colaboración y compañerismo absoluto, formando desde el primer momento un equipo de trabajo que busca generar redes que enriquezcan bilateralmente; en el caso de los proyectos propios la casuística es más compleja, nuestra cliente no es la persona beneficiaria del proyecto, sino quién financia (Administración Pública principalmente). Aquí, las personas beneficiarias son el centro de los proyectos, forman parte de un proceso social colaborativo, vivo y abierto en el que se reconoce su papel e importancia en la toma de decisiones.

**—Por último, ¿cómo ven el futuro?**

—Suena raro, pero nuestro sueño sería el de no ser necesarias en la emergencia o el desarrollo y que todas las personas tuvieran cubiertos sus derechos fundamentales. Ahora, siendo realistas, el modelo de producción arquitectónica actual le ha dado la espalda a las mayorías, la población del Sur Global crece, la necesidad de infraestructura satisfactoria de derechos aumenta, y las múltiples crisis sociales, ambiental y económicas están poniendo en jaque al sistema-mundo que habitamos. Los problemas a los que Enpeu da servicio, parecen ser también problemas del futuro. Esperamos construir una red de alianzas multidisciplinar que entrelace las realidades del Sur y las del Norte, generando aprendizajes bidireccionales.