



Spargelanbau in Spanien

El cultivo del espárrago en España

.....

**Karlsruhe,
21. November
21 de Noviembre
2018**



**EUROPÄISCHE
SPARGEL- UND
ERDBEERBÖRSE**





Introducción

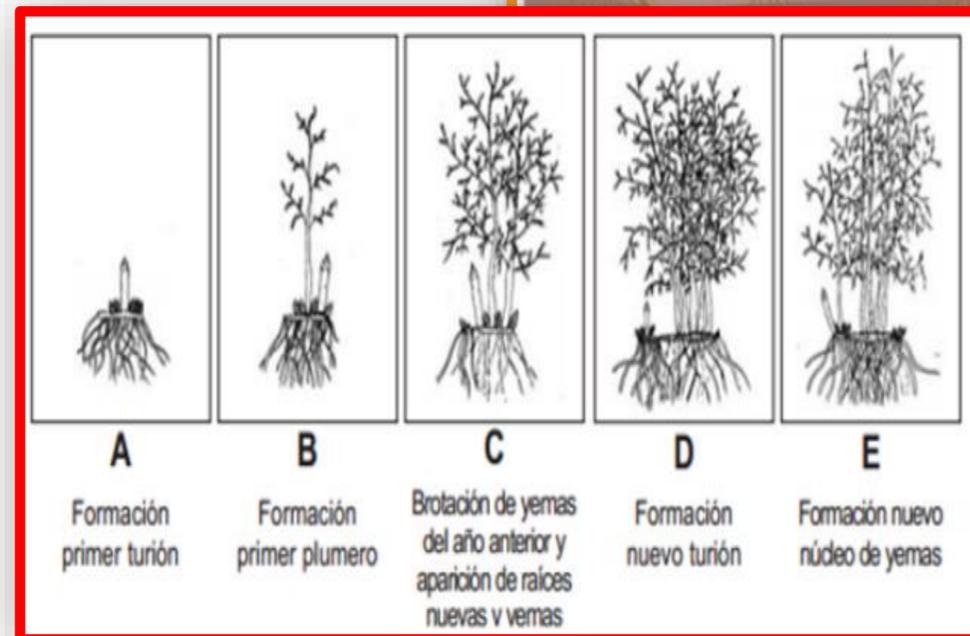
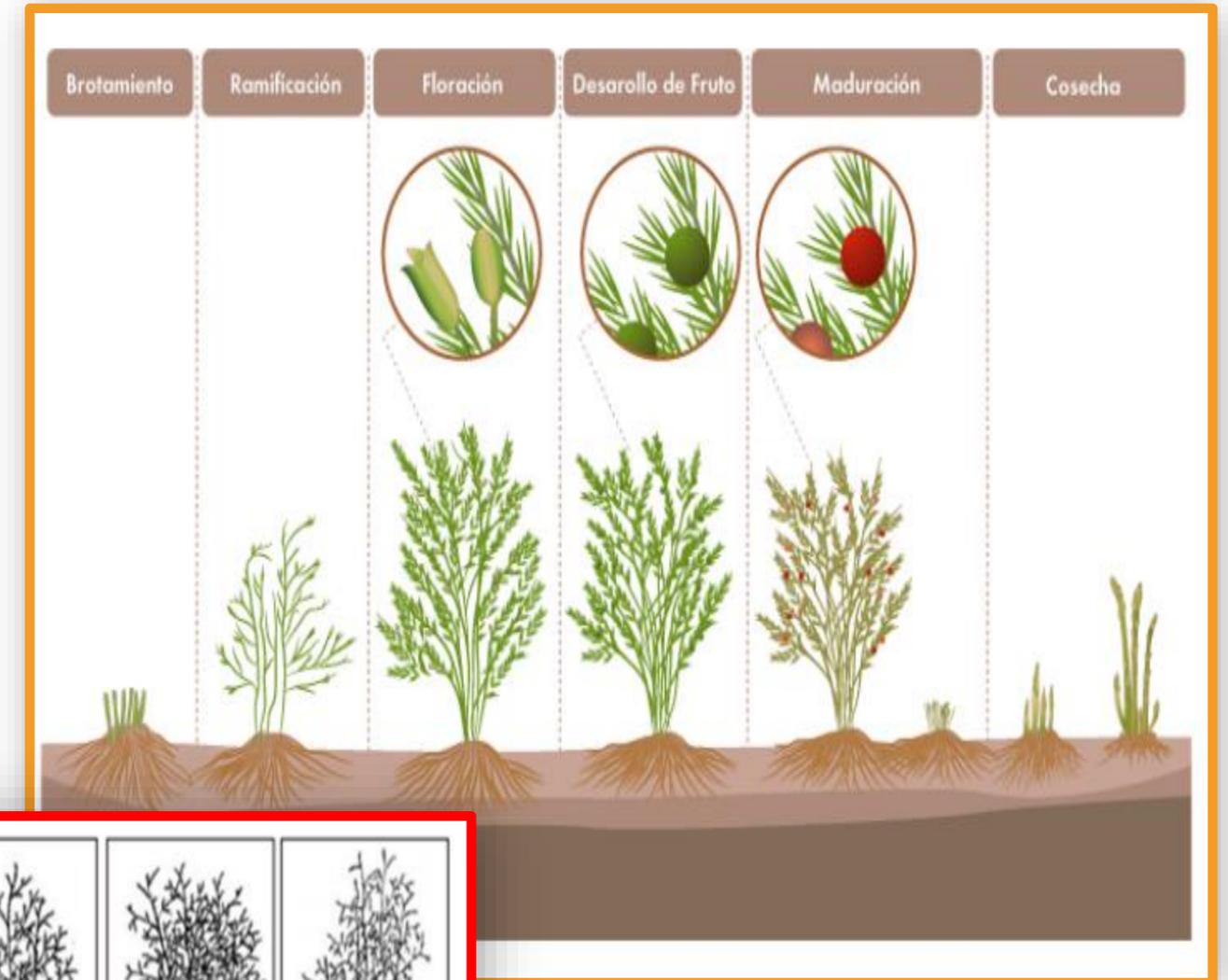
En España se produjeron en 2017 unas 63.433 tn de esparrago en una superficie de 13.755 ha de las que 9.343 fueron en regadío y 4.412 en seco. Con un rendimiento medio de 3.155 kg/ha para el seco y 5.522 para el regadío. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Esto nos sitúa como el quinto productor mundial detrás de China, Perú, México y Alemania. De acuerdo con las estadísticas de la FAO.

En lo que va de año se han exportado 22.615 toneladas de esparrago por un valor de 64 millones de euros, según la patronal del sector (FEPEX).

Ciclo Anual de la Planta

- Desarrollo vegetativo (fin de recolección hasta agosto)
- Producción de turiones (Inicio/fin de recolección)
- Parada vegetativa (agosto/inicio de brotación)



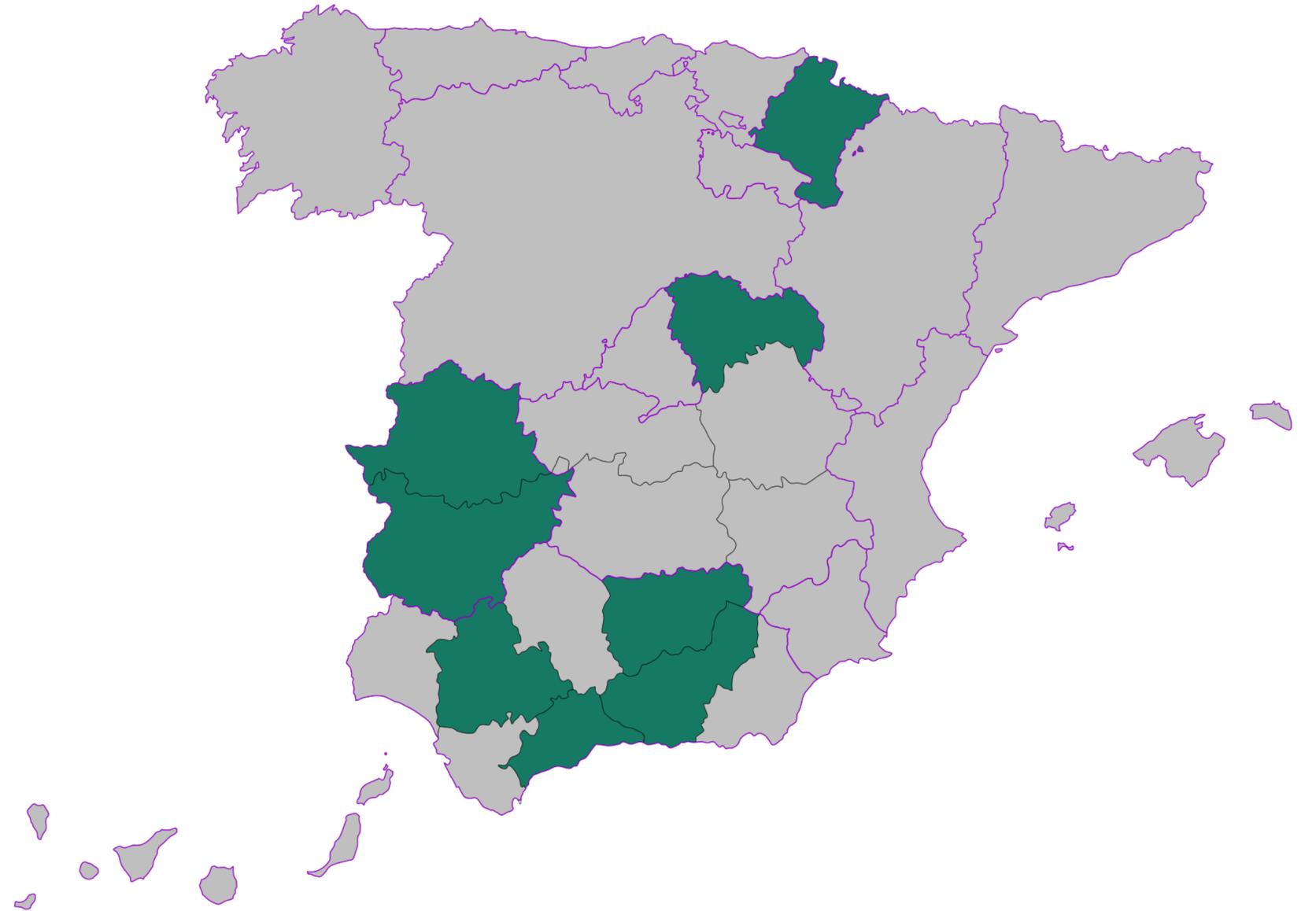


El Cultivo del Esparrago

- Labores Culturales
- Plantación
- Eliminación de Malas Hierbas
- El Riego en el Esparrago
- Fertilización
- Plagas y Enfermedades

Zonas Productoras

Las principales zonas productoras se localizan en Castilla-La Mancha y Andalucía, fundamentalmente de espárrago verde, Navarra de espárrago blanco y Extremadura de ambos



Zonas Productoras

Provincia	Superficie	Producción	Rendimiento (kg/ha)
Guadalajara	979	6121	6252
Badajoz	437	2482	5680
Cáceres	453	2546	5620
Granada	6675	32507	4870
Málaga	782	3548	4537
Sevilla	720	2540	3528
Navarra	1788	6000	3356
Jaén	622	2081	3346

Zonas Productoras

Región	Superficie	% Superficie	% Secano	% Regadio	Producción	% Producción	% Secano	% Regadio
ANDALUCÍA	9588	69,8	36,6	63,4	43768	69,1	23,8	76,2
CASTILLA-LA MANCHA	1133	8,2	32,9	67,1	6961	11,0	26,6	73,4
NAVARRA	1788	13,0	27,4	72,6	6000	9,5	26,0	74,0
EXTREMADURA	890	6,5	0,0	100,0	5028	7,9	0,0	100,0
MADRID	65	0,5	0,0	100,0	479	0,8	0,0	100,0
CASTILLA Y LEÓN	98	0,7	18,4	81,6	420	0,7	6,9	93,1
LA RIOJA	95	0,7	18,9	81,1	336	0,5	12,9	87,1
ARAGÓN	69	0,5	4,3	95,7	304	0,5	2,9	97,1
C. VALENCIANA	14	0,1	0,0	100,0	66	0,1	0,0	100,0
Total	13740				63362			



TEMPORALIZACION DEL ESPARRAGO EN ESPAÑA

	MESES											
ZONA O AREA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
EXTREMADURA	█									█		
ANDALUCIA		█							█			
NAVARRA - LA RIOJA			█									
CASTILLA LA MANCHA - MADRID			█									
OTROS				█								
GUADALAJARA				█			█					
ESPAÑA	█								█			

SE OBSERVA COMO EN ESPAÑA CON LAS NUEVAS TECNICAS Y METODOLOGIAS DE PRODUCCION SE ESTA PRODUCIENDO ESPARRAGO PRACTICAMENTE TODO EL AÑO EXCEPTO EL MES DE AGOSTO PARA LOS MESES INVERNALES SE UTILIZAN INVERNADEROS EN ANDALUCIA Y FUNDAMENTALMENTE EN EXTREMADURA GENERANDO ESPARRAGO DE GRAN CALIDAD

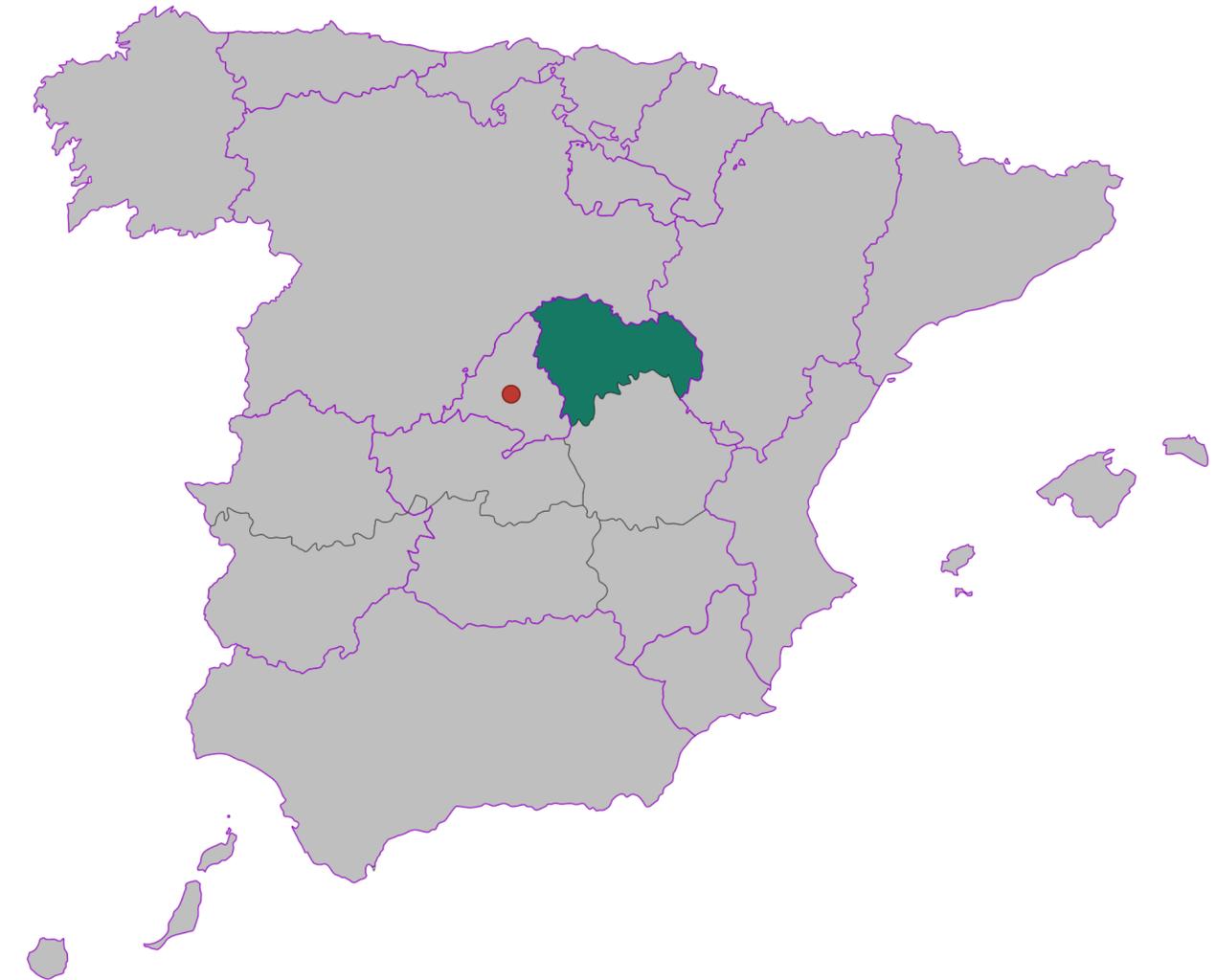
EN LOS MESES DE CALOR CERCANOS O INCLUSO EN JULIO DEBIDO A LA EXTREMA CONTINENTALIDAD DEL CLIMA, EN ESTE CASO DE GUADALAJARA CON DIAS CALUROSOS Y NOCHES FRIAS SE PRODUCE ESPARRAGO DURANTE LOS MESES DE JUNIO Y JULIO DE GRAN CALIDAD Y EXTRAORDINARIAS CONDICIONES ORGANOLEPTICAS, GRAN SABOR SIN FIBRA.

PUEDEN EXISTIR VARIACIONES PROVINCIALES QUE HAGAN QUE SE PASE DE UN MES A OTRO DE COSECHA UNA CANTIDAD POCO IMPORTANTE DE DIAS Y NO SE HA TENIDO EN CUENTA



Guadalajara

La zona de producción de esparrago de Guadalajara comienza a tan solo 60km de Madrid por esta razón está excelentemente comunicada por ferrocarril, autovía y avión





Guadalajara

El cultivo del esparrago del esparrago verde en Guadalajara se remonta a 50 años habiendo sufrido una gran expansión en la última década

En la actualidad se desarrolla utilizando las más modernas tecnologías y con un proceso de constante innovación introduciendo nuevas variedades, técnicas de cultivo y recolección, formatos de presentación etc...



Características de Guadalajara

- **ALTITUD**: SE PRODUCEN ESPARRAGOS DESDE 650 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR HASTA MAS DE 1.000 METROS DE ALTITUD.
- **TIPO DE SUELO**: FUNDAMENTALMENTE BASICOS, PH ELEVADOS Y TEXTURAS FRANCA A FRANCO ARCILLOSAS.
- **CLIMA**: CONTINENTAL EXTREMO, ELEVADAS TEMPERATURAS EN VERANO (HASTA 40°C), MUY BAJAS EN INVIERNO(HASTA -10°C) Y OTOÑOS Y PRIMAVERAS CON OSCILACIONES TERMICAS DIARIAS MUY GRANDES
- **TIPO DE AGUA DE RIEGO**: SE RIEGA DE FORMA GENERAL CON AGUAS DURAS CON PH CERCANO 8-8,5 Y CONDUCTIVIDAD ELECTRICA DE 1 MMHOS
- **EPOCA DE RECOLECCIÓN**: DESDE COMIENZOS DE ABRIL HASTA MEDIADOS DE JULIO

TODAS ESTAS CARACTERISTICAS AMBIENTALES Y DE MEDIO CONFIEREN AL ESPARRAGO VERDE DE GUADALAJARA UNA ELEVADISIMA CALIDAD Y GENERA MUY POCA FIBRA, DEBIDO A QUE SE GENERAN TRASLOCACIONES ESENCIALES DE AMINOACIDOS Y OTROS COMPUESTOS ENTRE EL DIA Y LA NOCHE DEBIDO A LA DIFERENCIA TERMICA, AYUDADOS POR LAS CARACTERISTICAS ESENCIALES DE NUESTROS SUELOS RICOS EN CALCIO Y MAGNESIO Y LA ELEVADA INSOLACIÓN.

Características de Guadalajara

Analisis de Tierra Tipo de Zonas de Esparrago en Guadalajara

GRANULOMETRIA		Ø	
Arena	(2,0 - 0,05 mm)		41,0 %
Limo	(0,05 - 0,002 mmm)		32,5 %
Arcilla	(< 0,002 mmm)		26,5 %
Textura	(clasificación USDA)		FRANCA
PARAMETROS ANALITICOS			
pH(H ₂ O)		8,5	básico
Carbonato cálcico equi		7,0 %	poco calcáreo
Carbono Organico		0,8 %	
Dotación			
			BAJA MEDIA ALTA MUY ALTA
Nitrógeno Nitrico(N-NO ₃) mg/kg	26,20	g/kg	
Fósforo asimilable (Método Olsen)	25,7	ppm P ₂ O ₅	
Potasio asimilable (ext. Ac NH ₄)	219,0	ppm K ₂ O	
Materia orgánica	1,40	%	
Na intercambiable (ext. Ac NH ₄)	24,0	ppm Na ⁺	
Ca intercambiable (ext. Ac NH ₄)	6264,0	ppm Ca ²⁺	
Mg intercambiable (ext. Ac NH ₄)	336,0	ppm Mg ²⁺	

RECOMENDACIÓN DE ABONADO		
N	261	kg/ha
P ₂ O ₅	40	kg/ha
K ₂ O	100	kg/ha

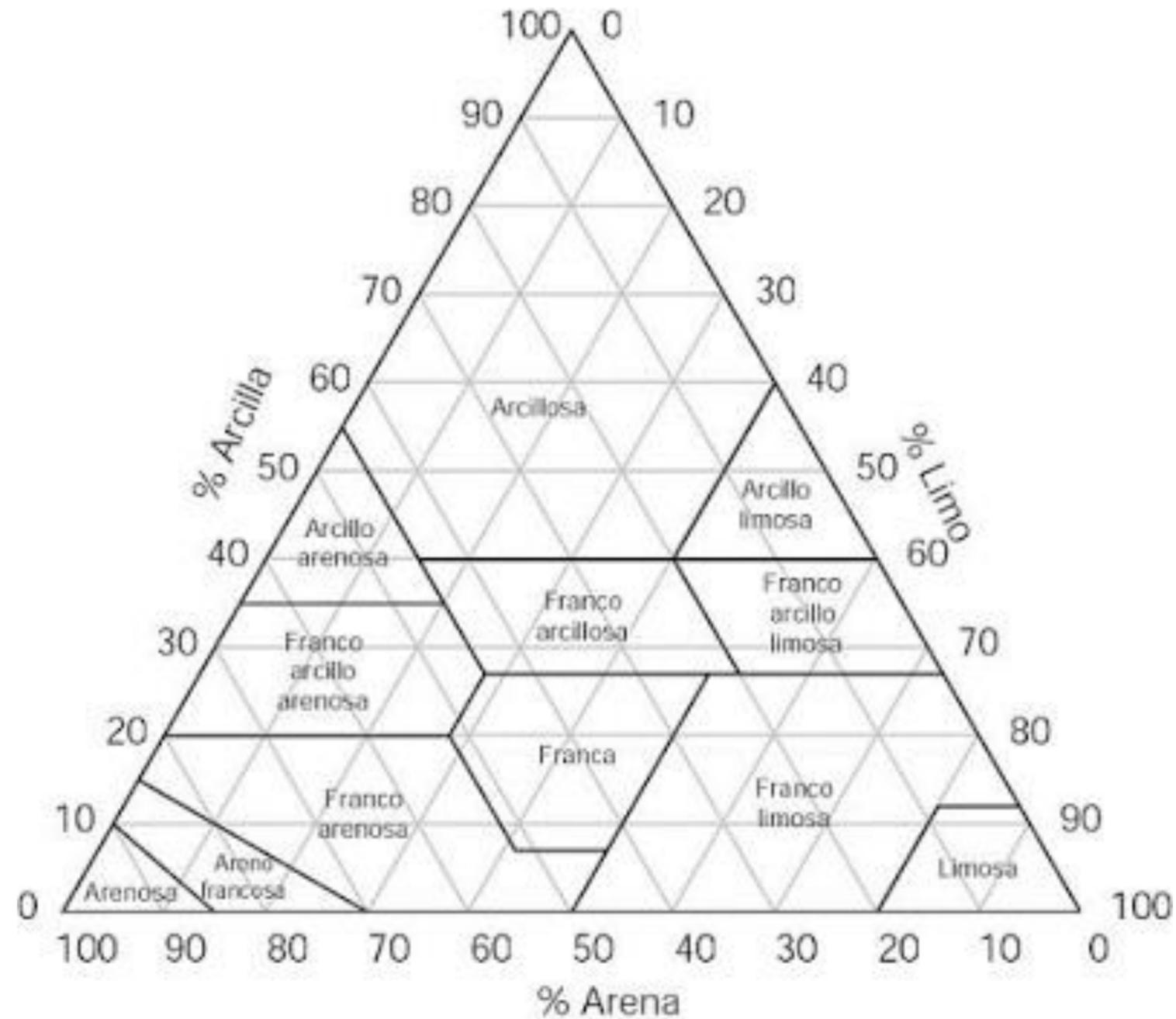
Atención:

- La recomendación de abonado es válida para la campaña actual
- La dosis máxima de Nitrógeno pueden estar sujetas a las normativas de las Zonas Vulnerables en las distintas Comidades Autónomas.

Temperaturas en Cosecha

Fecha	Tm (°C)	TMA (°C)	tma (°C)	Hr (%)	Hrmax (%)	Hrmin (%)	RS (MJ/m ²)	V (m/s)	VMA (m/s)	HS (horas)	P (mm)	ETo (mm)
01/05/2017	10.2	18.3	1.2	52.7	85.8	28.8	27.83	0.8	5.3	12.2	0.2	3.8
02/05/2017	14.4	23.4	4.7	55.2	88.9	28	24.78	0.8	4.2	11.3	0	3.9
03/05/2017	17.3	26.6	8.9	47.9	77.7	22.9	27.46	0.9	4.1	12	0	4.7
04/05/2017	18.5	25.4	9.9	47.7	70.3	30.1	18.66	0.7	3.8	11.3	0	3.6
05/05/2017	16.2	24.3	9.3	65.9	96.2	33.1	12.24	0.8	6.1	9.7	2.2	2.7
06/05/2017	13.6	21.8	5.2	63.1	99.9	26.4	26.72	0.6	4	12	0.2	4
07/05/2017	17.1	25.5	7.8	46.4	77.7	23.7	28.59	1	6.7	12.5	0	4.9
08/05/2017	20	29.2	10.4	40.2	70.7	18.1	27.63	1.2	4.3	12.3	0	5.4
09/05/2017	20.7	29.3	12.5	34.6	60.2	15.8	23.73	1.2	4.7	12.1	0	5
10/05/2017	17	24	11.7	58.2	100	29	20.27	0.8	4.2	11.6	7	3.7
11/05/2017	12.6	17.8	9.7	82	100	51.1	14.69	0.9	7	9.9	16.9	2.5
12/05/2017	12.6	17	8.3	84	98.2	59.2	13.38	0.5	4.1	11.9	2.8	2.3
13/05/2017	15	21.1	9.8	70.3	98.2	42.1	21.74	0.6	4.8	11.7	0	3.5
14/05/2017	15.3	23.7	6.5	62.9	98	29.6	26.96	0.6	3.8	12.7	0	4.2
15/05/2017	18.2	26.8	8.3	55.3	91.2	25.8	25.16	0.6	3.8	12.6	0	4.3
16/05/2017	21.4	29.1	12.1	46.1	77	23.4	25.26	0.6	4.1	12.4	0	4.6
17/05/2017	20.6	28.6	13.9	43.5	74.4	18.7	23.67	0.9	5.6	11.2	0	4.7
18/05/2017	14.6	18.4	8.6	72.2	99.4	34.1	17.27	1.2	7.5	11.5	6.8	3.2
19/05/2017	14.1	23.2	4.8	52.4	94.1	15.8	29.95	1.1	4.8	12.8	0	4.8
20/05/2017	17.1	27	6.6	42.3	76.3	15.1	30.24	0.8	4.1	12.8	0	5
21/05/2017	18.6	24.5	12.7	47.6	74.3	26.6	13.26	0.8	3.8	11.1	0	3.1
22/05/2017	20.6	29.2	9.3	47.4	80.7	20.6	29.5	0.8	4.9	12.7	0	5.3
23/05/2017	23.1	31.2	14.2	39.3	61.7	20.8	29.84	1.4	5.6	12.8	0	6.3
24/05/2017	23	31.4	12.4	38.1	69.2	18.7	29.77	0.7	3.6	12.8	0	5.5
25/05/2017	23.8	33.2	13.4	36.4	68.8	14.9	28.92	0.7	3.8	12.8	0	5.5
26/05/2017	23.6	33.7	13.1	44.1	71.6	19.4	25.97	0.7	3.9	11.9	0.4	5.2
27/05/2017	25	33.5	14.3	40.2	75.6	18	27.16	0.9	7	12.7	0	5.7
28/05/2017	23	29.4	16.4	39.4	57.1	22	18.03	0.8	4.5	11.2	0	4.2
29/05/2017	21.3	26.8	16.1	47.9	79	27.2	19.92	0.7	4.6	11.5	0.4	4.1
30/05/2017	19.7	26.3	13.8	54.6	78.4	29.6	20.65	1.4	5.2	12.2	0	4.6
31/05/2017	21.1	29.4	12.7	49.8	77.1	27.3	27.84	0.9	6	12.8	0	5.3

Tipos de Suelo



El Cultivo del Esparrago

LABORES CULTURALES- LABOR PRINCIPAL : OBJETIVO AIREACION DEL TERRENO
SUBSOLADO DE TERRENO



El Cultivo del Esparrago

LABOR SECUNDARIA: REFINADO DEL TERRENO

ROTOVATOR : SUELOS SUELTOS Y LIGEROS

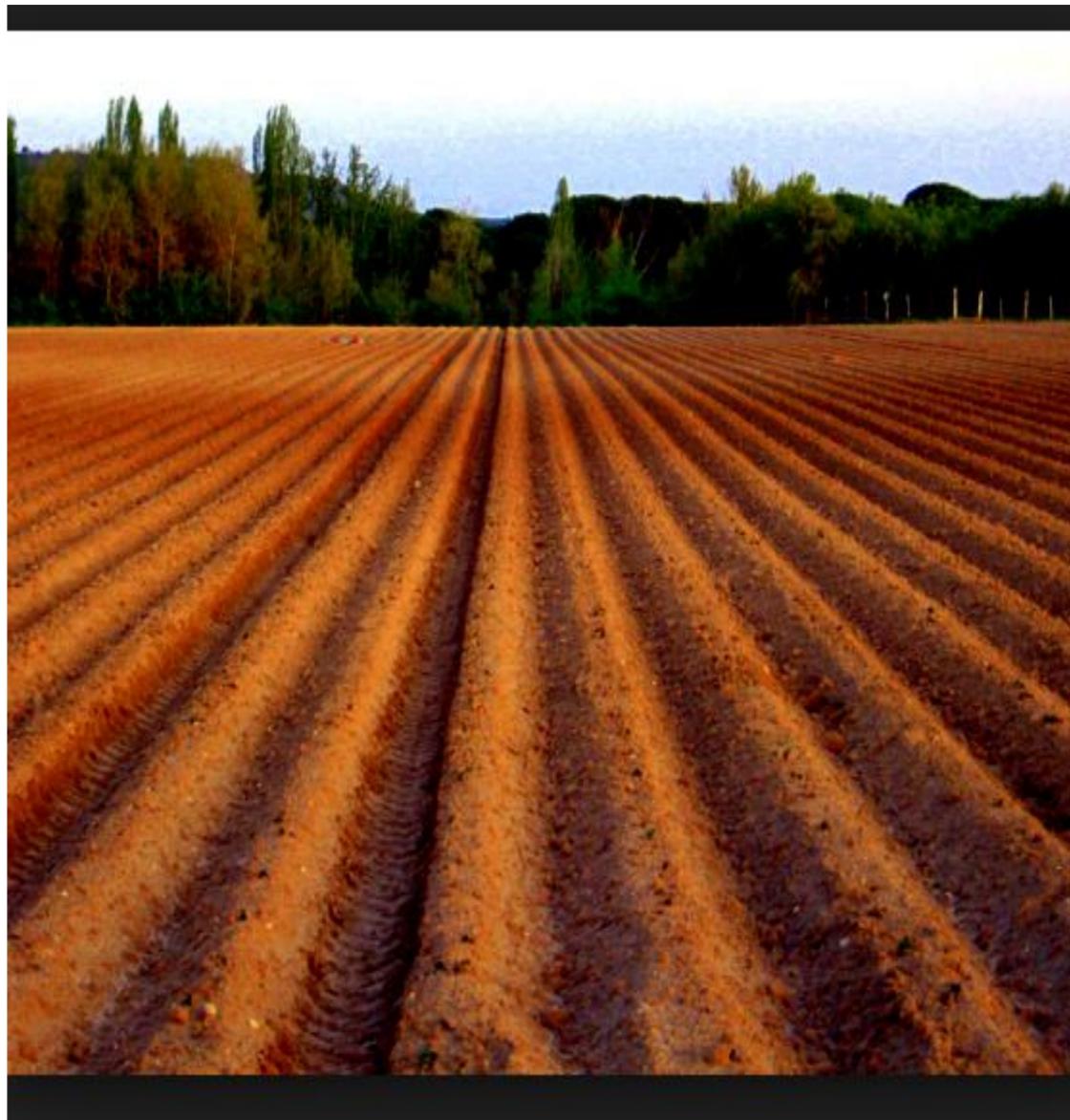


KOSKILDE: SUELOS PESADOS



El Cultivo del Esparrago

APERTURA DE ZANJAS DE PLANTACION



El Cultivo del Esparrago

DISTINTOS TIPOS DE MARCOS DE PLANTACION UTILIZADOS EN ESPAÑA

DENSIDAD DE PLANTACIÓN (SEGÚN DISTINTOS MARCOS)									
ENTRE PLANTAS m	ENTRE FILAS								
	1'25	1'30	1'40	1'45	1'50	1'75	2'00	2'25	2'50 m
0'25	32.000	30.700	28.500	27.500	26.600	22.800	20.000	17.700	16.000
0'30	26.500	25.600	23.800	22.900	22.200	19.000	16.600	14.800	13.300
0'33	24.200	23.300	21.600	20.800	20.200	17.300	15.100	13400	12.100
0'35	22.800	21.900	20.400	19.700	19.000	16.300	14.200	12.600	11.400
0'40	20.000	19.200	17.800	17.200	16.600	14.200	12.500	11.100	10.000
0'45	17.600	17.000	15.800	15.300	14.800	12.600	11.100	9.800	8.800
0'50	16.600	15.300	14.200	13.700	13.300	11.400	10.000	8.800	8.000

El Cultivo del Esparrago

PLANTA EN CEPELLON



PLANTA EN GARRA



El Cultivo del Esparrago

LABORES CULTURALES Y ELIMINACION DE MALAS HIERBAS.

- EN TODAS LAS ETAPAS SE BUSCA EL MISMO OBJETIVO AIREACION DEL SUELO Y ELIMINACION DE MALAS HIERBAS.
- TODAS ESTAS LABORES SON ACOMPAÑADAS DE LA APLICACIÓN DE HERBICIDAS DE PRE EMERGENCIA (METRIBUCINA) , QUE SE APLICA COMO MUCHO DOS VECES PREVIO COSECHA Y POST COSECHA, SIEMPRE Y EN TODOS LOS CASOS DESPUES DE EJECUTAR LAS LABORES.
- HAY AGRICULTORES QUE NO USAN METRIBUCINA Y APLICAN GLIFOSATO, SOLO EN POST COSECHA.

ETAPAS

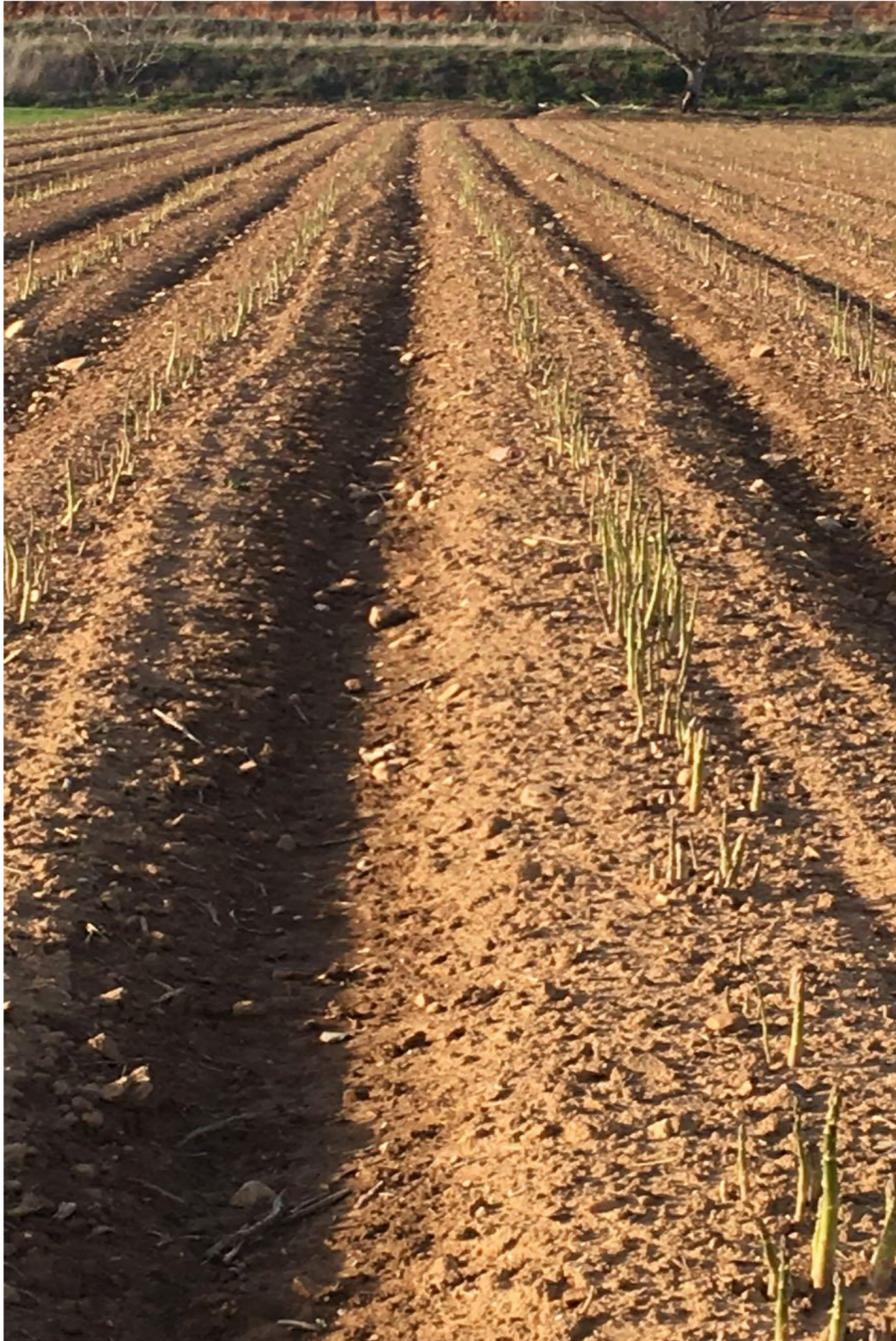
- 1.- PREVIO COSECHA
- 2.- COSECHA
- 3.- POST COSECHA

El Cultivo del Esparrago

ETAPA 1. LABORES PREVIO COSECHA



El Cultivo del Esparrago



OBJETIVO:
TENER LA ZONA
DE COSECHA
EL MAYOR
TIEMPO
POSIBLE SIN
MALAS
HIERBAS



El Cultivo del Esparrago

ETAPA 2: LABOR
COSECHA, CON OBJETO
DE ELIMINAR LAS MALAS
HIERBAS, ASI COMO
DESCOMPACTAR LA
CORTEZA DEL SUELO.
SE PUEDE REALIZAR
CON LAS MISMAS
TECNICAS DE LAS
FOTOGRAFIAS DEL
ANTERIOR DOCUMENTO,
JUGANDO CON LA
PROFUNDIDAD DEL
APERO



El Cultivo del Esparrago

ETAPA 3: POST COSECHA



El Cultivo del Esparrago

EL RIEGO EN EL ESPARRAGO

Fecha	Tm (°C)	TMA (°C)	tma (°C)	Hr (%)	Hrmax (%)	Hrmin (%)	RS (MJ/m ²)	V (m/s)	VMA (m/s)	HS (horas)	P (mm)	ETo (mm)
01/05/2017	10.2	18.3	1.2	52.7	85.8	28.8	27.83	0.8	5.3	12.2	0.2	3.8
02/05/2017	14.4	23.4	4.7	55.2	88.9	28	24.78	0.8	4.2	11.3	0	3.9
03/05/2017	17.3	26.6	8.9	47.9	77.7	22.9	27.46	0.9	4.1	12	0	4.7
04/05/2017	18.5	25.4	9.9	47.7	70.3	30.1	18.66	0.7	3.8	11.3	0	3.6
05/05/2017	16.2	24.3	9.3	65.9	96.2	33.1	12.24	0.8	6.1	9.7	2.2	2.7
06/05/2017	13.6	21.8	5.2	63.1	99.9	26.4	26.72	0.6	4	12	0.2	4
07/05/2017	17.1	25.5	7.8	46.4	77.7	23.7	28.59	1	6.7	12.5	0	4.9
08/05/2017	20	29.2	10.4	40.2	70.7	18.1	27.63	1.2	4.3	12.3	0	5.4
09/05/2017	20.7	29.3	12.5	34.6	60.2	15.8	23.73	1.2	4.7	12.1	0	5
10/05/2017	17	24	11.7	58.2	100	29	20.27	0.8	4.2	11.6	7	3.7
11/05/2017	12.6	17.8	9.7	82	100	51.1	14.69	0.9	7	9.9	16.9	2.5
12/05/2017	12.6	17	8.3	84	98.2	59.2	13.38	0.5	4.1	11.9	2.8	2.3
13/05/2017	15	21.1	9.8	70.3	98.2	42.1	21.74	0.6	4.8	11.7	0	3.5
14/05/2017	15.3	23.7	6.5	62.9	98	29.6	26.96	0.6	3.8	12.7	0	4.2
15/05/2017	18.2	26.8	8.3	55.3	91.2	25.8	25.16	0.6	3.8	12.6	0	4.3
16/05/2017	21.4	29.1	12.1	46.1	77	23.4	25.26	0.6	4.1	12.4	0	4.6
17/05/2017	20.6	28.6	13.9	43.5	74.4	18.7	23.67	0.9	5.6	11.2	0	4.7
18/05/2017	14.6	18.4	8.6	72.2	99.4	34.1	17.27	1.2	7.5	11.5	6.8	3.2
19/05/2017	14.1	23.2	4.8	52.4	94.1	15.8	29.95	1.1	4.8	12.8	0	4.8
20/05/2017	17.1	27	6.6	42.3	76.3	15.1	30.24	0.8	4.1	12.8	0	5
21/05/2017	18.6	24.5	12.7	47.6	74.3	26.6	13.26	0.8	3.8	11.1	0	3.1
22/05/2017	20.6	29.2	9.3	47.4	80.7	20.6	29.5	0.8	4.9	12.7	0	5.3
23/05/2017	23.1	31.2	14.2	39.3	61.7	20.8	29.84	1.4	5.6	12.8	0	6.3
24/05/2017	23	31.4	12.4	38.1	69.2	18.7	29.77	0.7	3.6	12.8	0	5.5
25/05/2017	23.8	33.2	13.4	36.4	68.8	14.9	28.92	0.7	3.8	12.8	0	5.5
26/05/2017	23.6	33.7	13.1	44.1	71.6	19.4	25.97	0.7	3.9	11.9	0.4	5.2
27/05/2017	25	33.5	14.3	40.2	75.6	18	27.16	0.9	7	12.7	0	5.7
28/05/2017	23	29.4	16.4	39.4	57.1	22	18.03	0.8	4.5	11.2	0	4.2
29/05/2017	21.3	26.8	16.1	47.9	79	27.2	19.92	0.7	4.6	11.5	0.4	4.1
30/05/2017	19.7	26.3	13.8	54.6	78.4	29.6	20.65	1.4	5.2	12.2	0	4.6
31/05/2017	21.1	29.4	12.7	49.8	77.1	27.3	27.84	0.9	6	12.8	0	5.3

TABLA DE TEMPERATURAS Y EVAPOTRASPIRACION POTENCIAL EN EL MES MAS DESFAVORABLE.

OBESERVAR TEMPERATURAS EXTREMAS Y EVAPOTRASPIRACION MEDIA DEL MES. (6 mm/m2 y día).

APLICACIÓN DE AGUA DE RIEGO SEGÚN ETP + FACTORES DE CORRECCION, COMO EFICIENCIA DEL SISTEMA DE RIEGO, ETC.

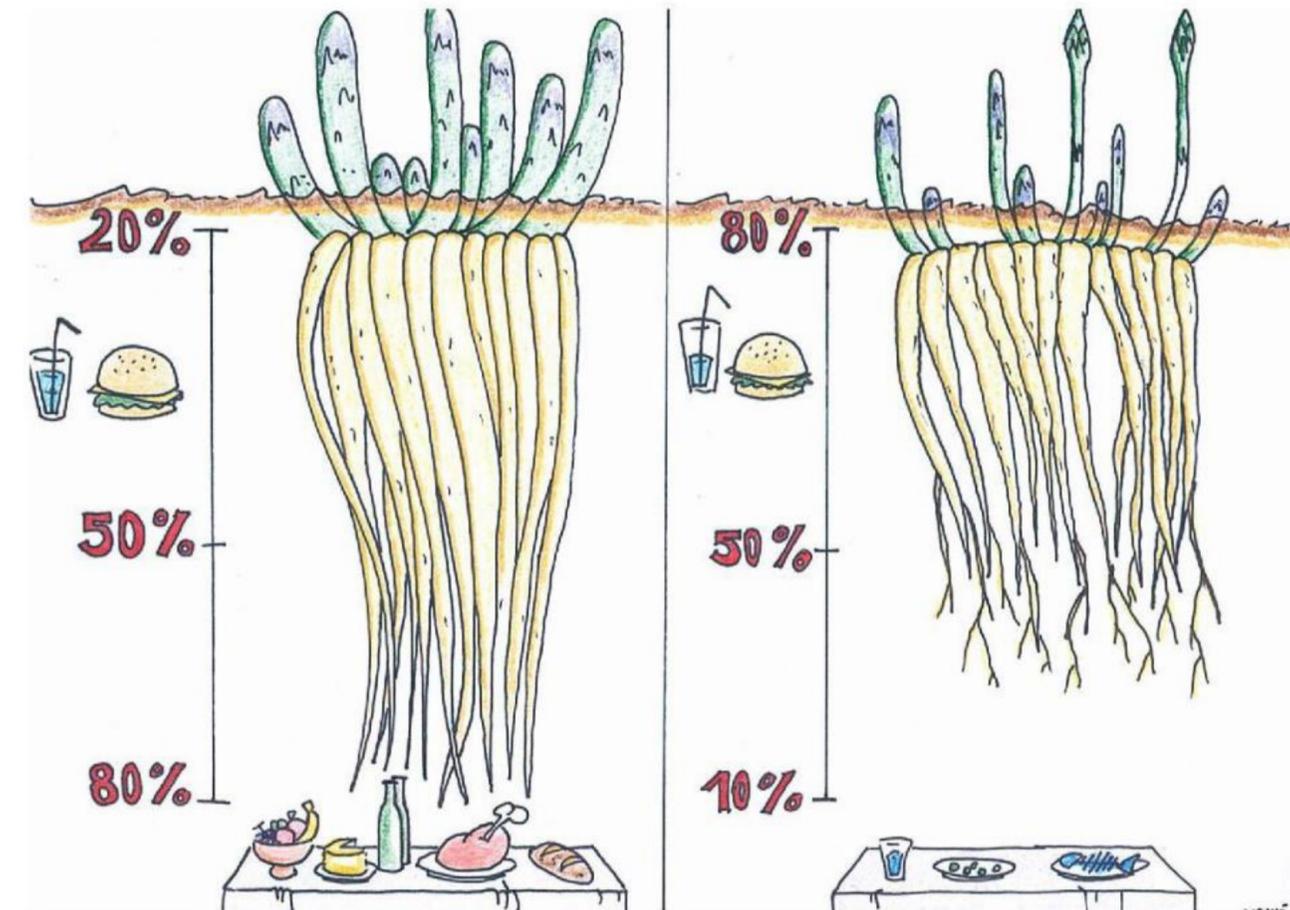
El Cultivo del Esparrago

- EL RIEGO EN EL ESPARRAGO



- NORMAS FUNDAMENTALES DEL RIEGO EN EL ESPARRAGO.

Fuente: Christian Befve



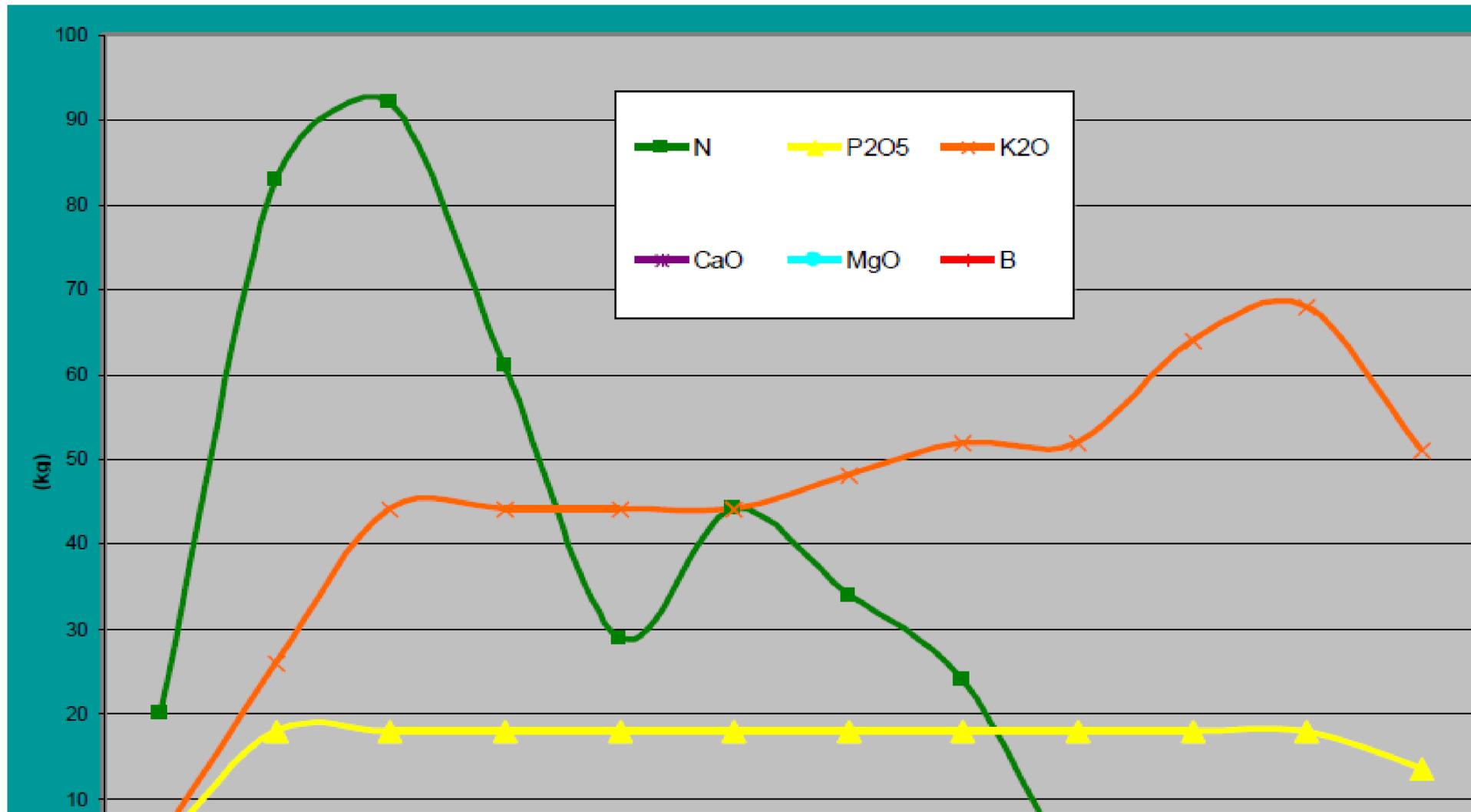
El Cultivo del Esparrago

FERTILIZACION EN EL ESPARRAGO

- SE ESTIMA QUE LAS NECESIDADES POR CADA TONELADA DE COSECHA SON DE 20-25 UNIDADES FERTILIZANTES DE CADA UNO DE LOS MACRONUTRIENTES.
- NITROGENO, FOSFORO, POTASIO, CALCIO Y MAGNESIO
- DEPENDIENDO DEL TIPO DE SUELO (ANALITICA- CARACTERISTICAS FISISICO QUIMICAS) LAS NECESIDADES PUEDEN VARIAR, SEGÚN DISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES.
- EN LOS ULTIMOS AÑOS SE ESTA APORTANDO DE MANERA NOTABLE ESTIERCOL A LA ESPARRAGUERA, CONFIRIENDO AL SUELO MAYOR AIREACION, APORTE DE MATERIA ORGANICA Y UNA BASE DE FONDO MUY IMPORTANTE PARA QUE LA FERTILIZACION Y ASIMILACION DE NUTRIENTES SEA MAS EFECTIVA

El Cultivo del Esparrago

FERTILIZACION



CUADRO DE FERTILIZACION TIPO. OPTIMO PARA CONSOLIDACION DE BROTACIONES.
Fuente: Christian Befve

El Cultivo del Esparrago

OBJETIVO FINAL: ESTADO OPTIMO DE LA CORONA





El Cultivo del Esparrago

ENFERMEDADES

- FUSARIUM
- RHIZOCTONIA
- ROYA

PLAGAS

- CRIOCERO
- PULGON DEL ESPARRAGO
- TRIPS
- MOSCA

El Cultivo del Esparrago

FUSARIUM-RHIZOCTONIA



El Cultivo del Esparrago

ROYA I



ROYA II



El Cultivo del Esparrago

CRIOCERO



PULGON



El Cultivo del Esparrago

MOSCA DEL ESPARRAGO



TRIPS



Variedades de Esparrago

	Calibre	Producción	Precocidad	Color	Cabeza	Utilización
Grande	Muy Grueso	Muy Alta	Muy Precoz	Verde Medio	Muy Cerrada	Verde
De Paoli (UC 115)	Medio	Alta	Alta	Verde Oscuro	Muy Cerrada	Verde
Early California	Grueso	Alta	Alta	Verde Medio	Cerrada	Verde
Darzilla	Grueso	Alta	Alta	Verde Medio	Muy Cerrada	Blanco/Verde
Placosesp	Medio	Muy Alta	Muy Precoz	Verde Medio	Muy Cerrada	Verde
Sunlim	Grueso	Muy Alta	Muy Precoz	Verde Medio	Muy Cerrada	Verde
Atticus	Grueso	Muy Alta	Muy Precoz	Verde Oscuro	Muy Cerrada	Verde
Magnus	Grueso	Muy Alta	Muy Precoz	Verde Medio	Cerrada	Blanco
Erasmus	Grueso	Alta	Alta	Verde Medio	Muy Cerrada	Verde
Verdus	Medio	Alta	Media	Verde Oscuro	Cerrada	Verde
Atlas	Medio	Alta	Media-Alta	Verde Medio	Muy Cerrada	Verde
Apollo	Grueso	Alta	Media-Alta	Verde Medio	Cerrada	Verde
New Jersey 953	Medio	Muy Alta	Alta	Verde Medio	Cerrada	Verde
Vegalim	Medio	Alta	Media-Alta	Verde Oscuro	Muy Cerrada	Verde

Guadalajara en cifras





Espárrago de Guadalajara

Calidad

Producto de altísima calidad reconocida por consumidores y distribuidores que genera una alta demanda

Durabilidad

La forma en la que se recoge y procesa alarga la vida comercializable del espárrago durante semanas

Calibre

Las variedades cultivadas y las características del suelo aumentan el calibre medio de los turiones

Textura

Unido a lo anterior, la variación termica intradía hacen que la textura sea tierna sin fibras en todo el turión

Sabor

El sabor es intenso y que marida muy bien tanto con carnes como con pescados

Presentación

El color, calibre y frescura de los turiones generan una presentación de product gourmet

Versatilidad

Puede ser utilizado para realizar cualquier preparación, tanto como plato principal como acompañando a otros productos

Bajo uso de fitosanitarios

Gracias a la baja pluviometría y las diferencias de temperatura intradía se reduce la presencia de malas hierbas por lo que no hay que aplicar tantos fitosanitarios

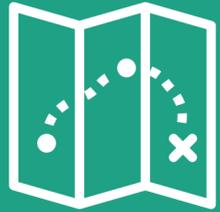


Principales Mercados



- ✓ Local: 2%
- ✓ Nacional: 33%
- ✓ EU: 60%
- ✓ No EU: 5%

Diferencias competitivas



Distancia la cercanía a nuestros mercados reduce tiempos y costes

Proceso completo producimos, procesamos, envasamos y vendemos



Marketing la promoción que se va a realizar atrae a nuevos consumidores

Costes el proceso modernizador llevado a cabo reduce los costes



Coordinación entre los productores que incrementa la capacidad

Sostenibilidad por un compromiso con el territorio y sus habitantes



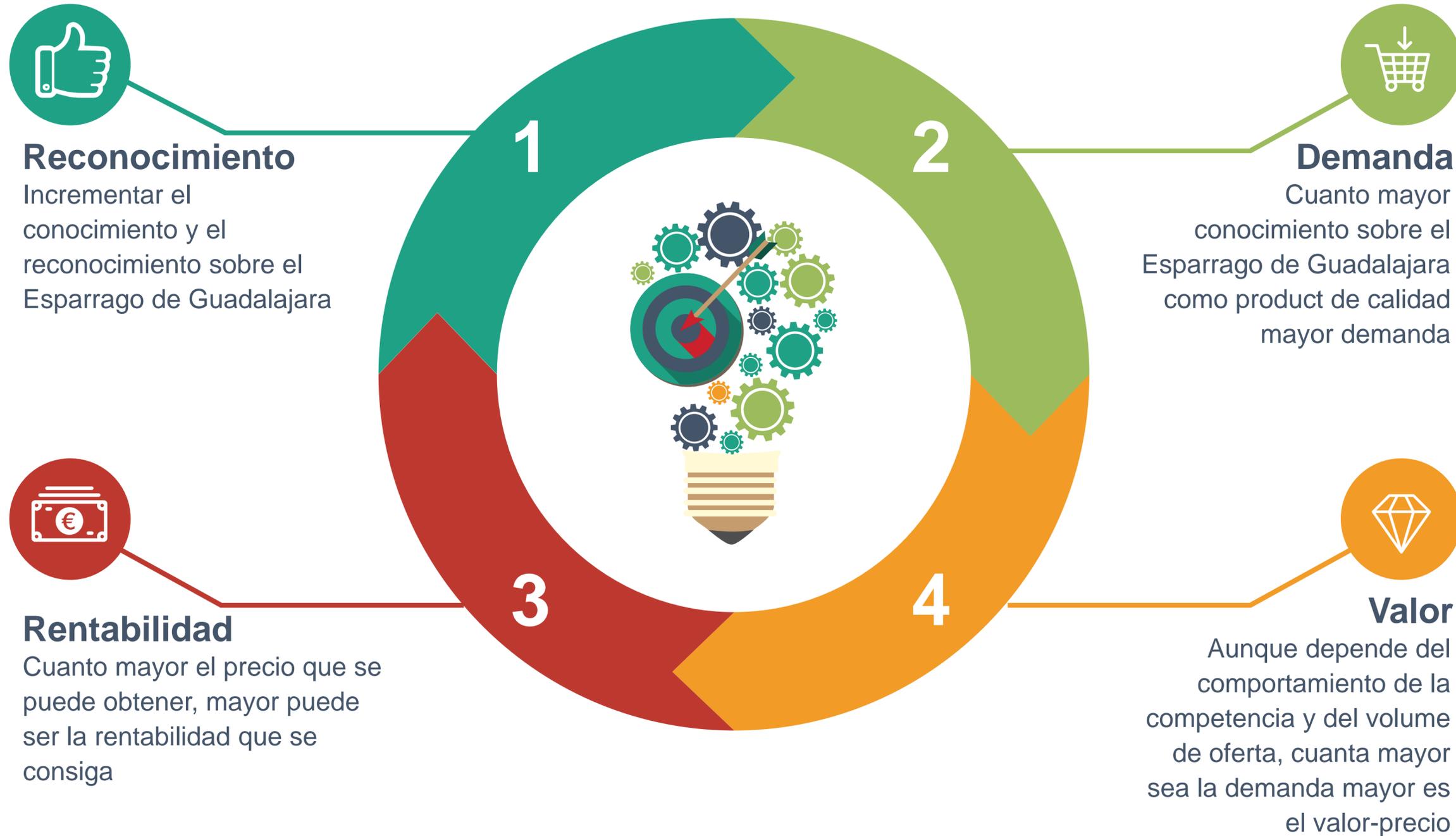
Diferencias competitivas

Situados en una posición privilegiada, nuestros espárragos pueden situarse con un bajo coste y de forma muy rápida en cualquier punto de Europa y el Mundo de forma sostenible



Que buscamos?

Para que sirva una IDP/DOP



Esparrago como Producto

Diseñando el producto

01

CALIDAD

Al menos al principio, solo debería venderse como Esparrago de Guadalajara la calidad más alta, para generar la asociación directa con el producto



02

PRESENTACIÓN

Se ha de cuidar la imagen de la presentación de forma que esté a la altura de la calidad del producto, tanto en el diseño del fajin como en la forma de envasarlo



03

HOMOGENEIDAD

Con independencia del productor se requiere homogeneizar el producto, garantizando una imagen acorde con lo promocionado, evitando agravios



04

DIFERENCIACIÓN

Bien a través del envasado o de las características que se le atribuyan es necesario diferenciarlo del resto de espárragos verdes del mercado



Herramientas para conseguirlo

Como hacerlo



Definición del producto

Características que debe reunir cada una de las presentaciones del esparrago

1



Diseño

Definición de la forma de envasarlo, etiquetarlo y presentarlo

2

3

Automatización

Debe colaborar en la estandarización de las características acordadas



4

Consejo Regulador

Velara por el control del cumplimiento de los acuerdos tomados



Nuestros objetivos

Que vamos a conseguir con nuestro esfuerzo



Reconocimiento

Incrementar el conocimiento y reconocimiento del Esparrago de Guadalajara poniendo en valor su calidad diferenciada.



Rentabilidad

Mejorar la rentabilidad del sector, tanto por el incremento del precio como por la reducción de los costes de producción y distribución



Territorio

Promocionar Guadalajara como zona de producción de Esparrago de calidad. Constituyéndonos como un sector integrado, que aprovecha las sinergias con el entorno



Medio ambiente

Favorecer sistemas de producción sostenibles con el medio ambiente y la biodiversidad de la región



Comercialización

Aumentar las ventas de Esparrago de Guadalajara, elevando tanto el nivel de exportaciones como el consumo dentro del territorio nacional



Innovación

Conseguir mediante la investigación y la innovación dotarnos de las técnicas más vanguardistas en el cultivo, procesamiento, distribución y la comercialización del esparrago



Competitividad

Incrementar la profesionalización y competitividad del sector



IDGs en España

Que otros ya lo han conseguido

IGP Esparrago de Navarra

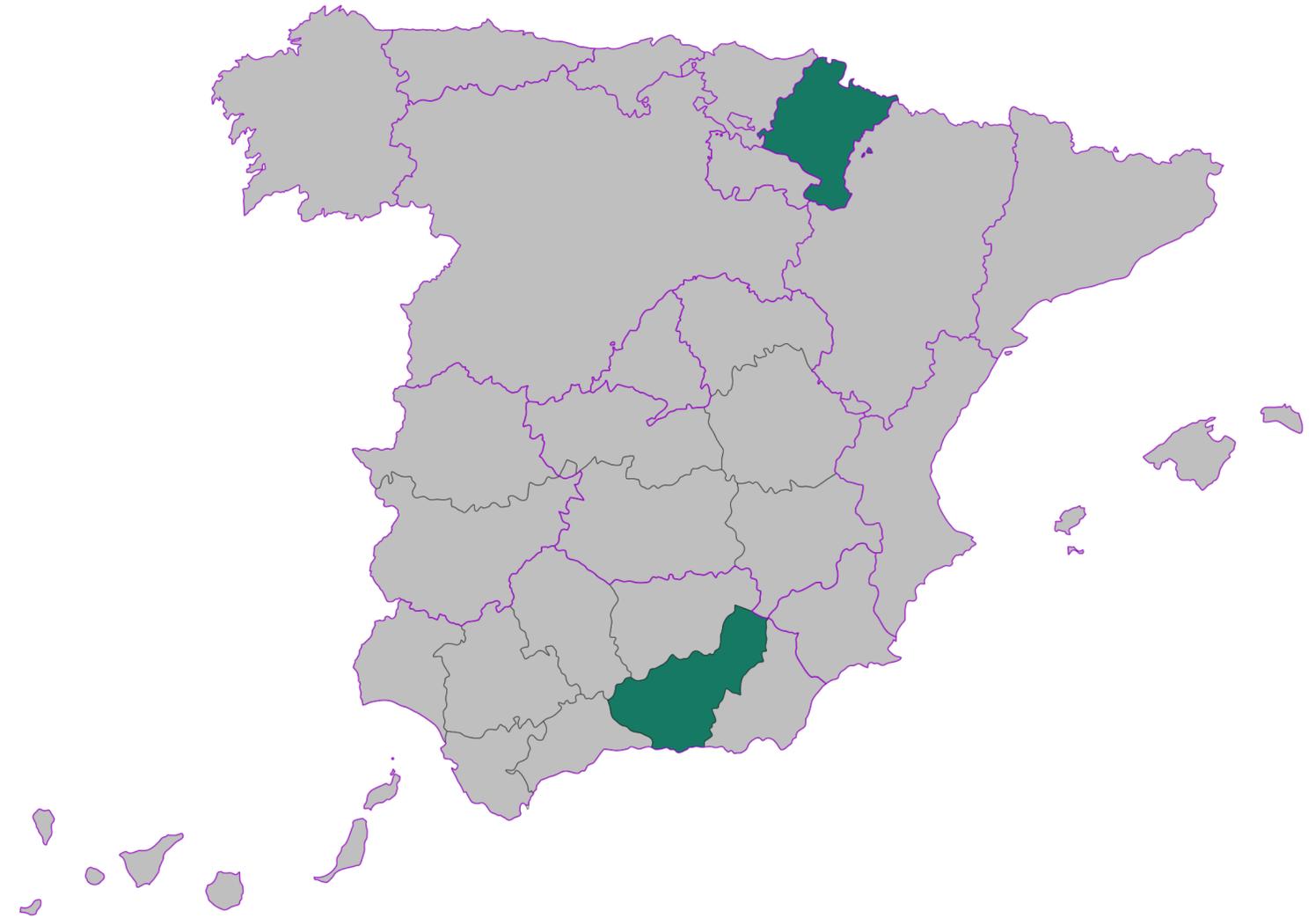


El espárrago de Navarra está acogido a Denominación Específica desde el año 1986, y a Indicación Geográfica Protegida desde el año 1996. Situada en el valle medio del Ebro, esta zona abarca 263 municipios de Navarra, La Rioja y Aragón.

IGP Esparrago de Huétor-Tájar



El espárrago de Huétor-Tájar está acogido a Indicación Geográfica Protegida desde el año 2000. La zona geográfica delimitada de producción comprende los términos municipales de Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva de Mesías.



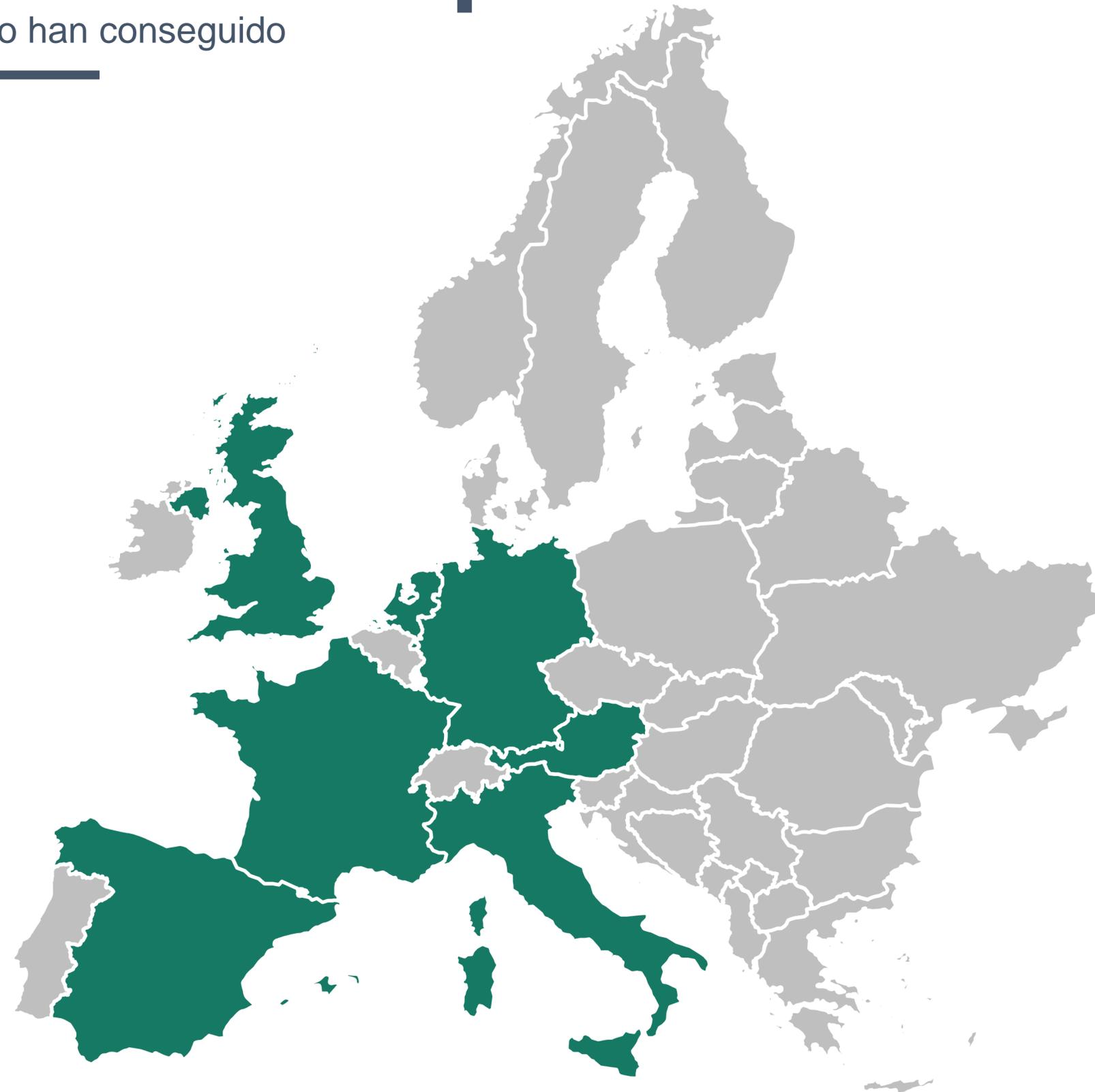


IDGs/DOPs en Europa

Que otros ya lo han conseguido

País	Total
Alemania	6
Italia	5
España	2
Francia	2
Austria	1
Países Bajos	1
Reino Unido	1
Total	18

Tipo	Total
Indicación Geográfica Protegida	16
Denominación de Origen Protegida	2
Total	18



IDGs/DOPs en Europa

Que otros ya lo han conseguido

País	Nombre	Tipo	Solicitud	Publicación	Pub-Sol=Años	Registro	Reg-Pub=Años	Reg-Sol=Años
España	<u>Espárrago de Navarra</u>	IGP			N/A	jun.-1996	N/A	N/A
España	<u>Espárrago de Huétor-Tájar</u>	IGP	dic.-1997	jul.-1998	0,6	mar.-2000	1,7	2,3
Reino Unido	<u>Vale of Evesham Asparagus</u>	IGP	ene.-2016	jul.-2016	0,5	dic.-2016	0,4	0,9
Países Bajos	<u>Brabantse Wal asperges</u>	DOP	nov.-2013	oct.-2015	1,9	feb.-2016	0,4	2,3
Francia	<u>Asperges du Blayais</u>	IGP	ago.-2014	jul.-2015	0,9	dic.-2015	0,4	1,3
Francia	<u>Asperge des sables des Landes</u>	IGP	mar.-2002	feb.-2005	2,9	nov.-2005	0,7	3,6
Italia	<u>Asparago di Cantello</u>	IGP	oct.-2014	ago.-2015	0,8	ene.-2016	0,5	1,3
Italia	<u>Asparago di Badoere</u>	IGP	sep.-2005	ene.-2010	4,4	oct.-2010	0,7	5,1
Italia	<u>Asparago Bianco di Bassano</u>	DOP	jun.-2006	dic.-2006	0,5	sep.-2007	0,7	1,2
Italia	<u>Asparago verde di Altedo</u>	IGP	may.-2000	may.-2002	2,0	mar.-2003	0,8	2,9
Italia	<u>Asparago bianco di Cimadolmo</u>	IGP	jun.-2000	abr.-2001	0,9	feb.-2002	0,8	1,7
Alemania	<u>Beelitzer Spargel</u>	IGP	feb.-2016	nov.-2017	1,8	mar.-2018	0,3	2,1
Alemania	<u>Bornheimer Spargel</u>	IGP	mar.-2010	oct.-2013	3,5	mar.-2014	0,4	4,0
Alemania	<u>Walbecker Spargel</u>	IGP	feb.-2011	sep.-2012	1,6	ago.-2013	0,9	2,5
Alemania	<u>Spargel aus Franken</u>	IGP	mar.-2010	abr.-2012	2,1	mar.-2013	0,9	3,0
Alemania	<u>Abensberger Spargel</u>	IGP	ene.-2011	feb.-2012	1,1	nov.-2012	0,7	1,8
Alemania	<u>Schrobenhausener Spargel</u>	IGP	feb.-2008	feb.-2010	2,0	oct.-2010	0,7	2,6
Austria	<u>Marchfeldspargel</u>	IGP	jul.-1995		N/A	jul.-1996	N/A	1,0
Media					1,7		0,7	2,3

Imagen Corporativa

Como nos mostramos al mundo



NOMBRE COMERCIAL

Con que nombre nos vamos a vender



LOGO

Que logo queremos que nos represente e identifique a simple vista



WEB

Una web con toda la información tanto con un fin promocional e institucional



IDENTIDAD CORPORATIVA

Que abarque todos los aspectos de la imagen de Esparrago de Guadalajara



ETIQUETADO

En que forma vamos a incluir el Esparrago de Guadalajara en el etiquetado



SLOGAN

Un slogan potente que acompañe al logo y la marca



REDES SOCIALES

Presencia en todas las redes sociales con actualizaciones permanentes



CONTENIDOS

Necesitamos generar contenidos que



Marca Calidad / Marca Comercial

- DO/IGP orientada consumidores como garantía de producto de mayor calidad
- Marca comercial orientada al distribuidor como referencia de proveedor y producción en cuanto a calidad, volumen y precio

Claves en la comercialización

Maximizar el valor



Comercialización

Se deben estudiar, sin renunciar a ninguna, todas las vías de comercialización, desde las más tradicionales a otras más innovadoras como es la creación de una OPFH..



Mercados

Es necesario ampliar los mercados a los que llegan nuestros productos, eso garantiza demanda y estabilidad, a más mercados menores riesgos.



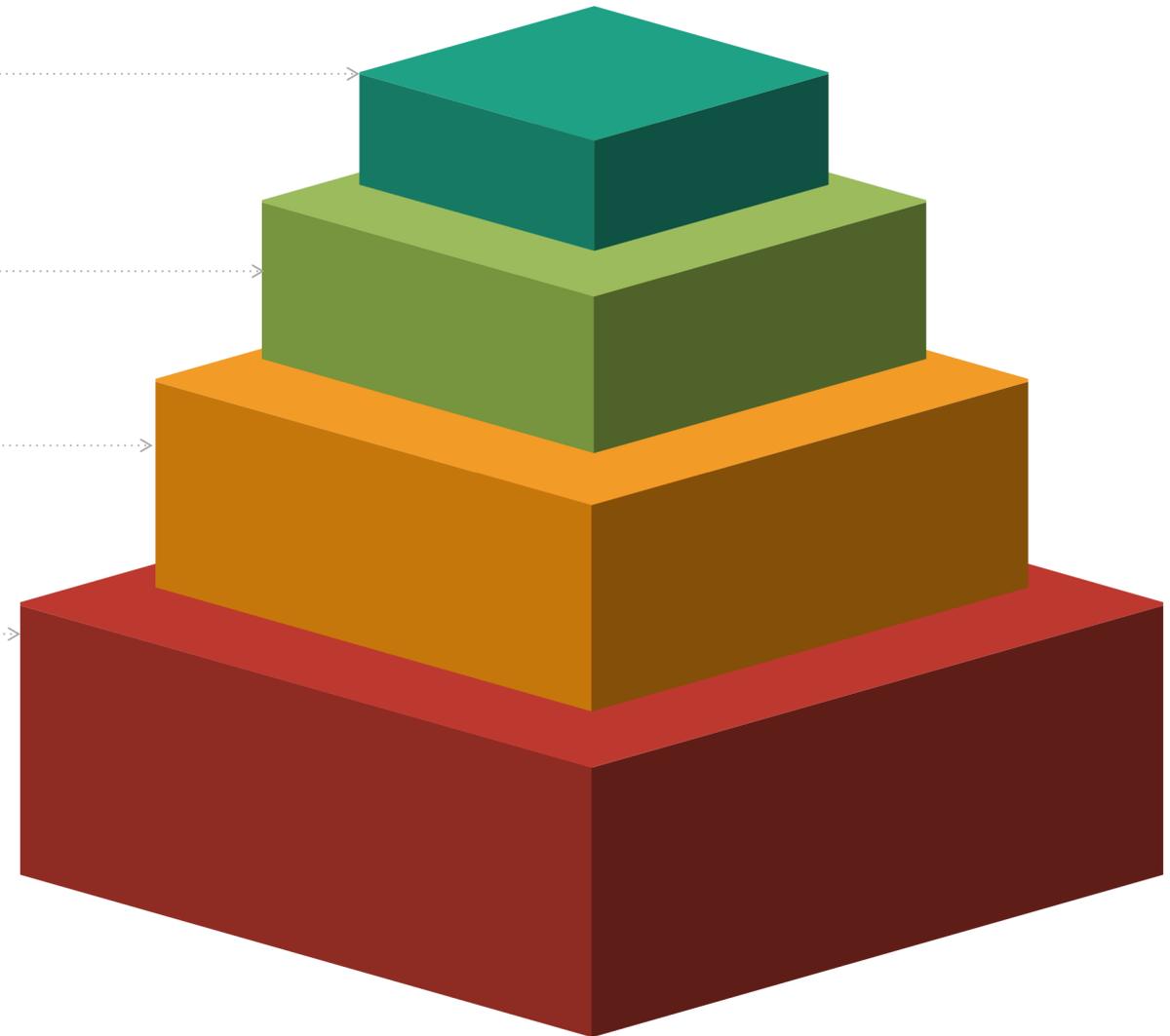
Promoción

Diseñar una estrategia de Marketing capaz de posicionarnos en todos los mercados de interés, aliándonos para ello con todos los actores relevantes, ya sean medios de comunicación, comercializadores, ferias, restaurantes, grandes comercios, etc...



Producto

Diseñar un producto de la máxima calidad y en la forma en que el mercado lo demanda. Capaz de competir en los mercados más exigentes y contra los mejores productos del resto de zonas de cultivo



Promoción del Esparrago

Darnos a conocer al mundo

Necesidad de la promoción

La marca de calidad por si sola no asegura ningún tipo de repercusión una vez obtenida. Es solo una herramienta, no un fin en si mismo

Imagen a promocionar

Debemos generar una imagen basada en las características del producto y nuestra aproximación al tipo de cliente, que no necesariamente debe ser única

Forma de promocionarnos

Dependiendo del objetivo a perseguir, mayoristas, consumidores finales, hosteleros... debemos encontrar la vía más adecuada



Redes Sociales

Ideas para la promoción

Posiblemente la herramienta con mayor repercusión potencial, más barata, más directa y personal sean las redes sociales.

Video promocional

Ideas para la promoción



Participación en Ferias

Ideas para la promoción



Ideas para la promoción

VII Jornadas del Lechazo
de la Ribera del Duero

33€
PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

RESIDENCIA REAL
CASTILLO DE CURIEL
TEL. 983 880 401 CURIEL DE DUERO

ALABRASA
TEL. 983 880 123 PEÑAFIEL

ASADOS ALONSO
TEL. 983 880 834 PEÑAFIEL

LA POSADA DE PESQUERA
RESTAURANTE EL AMBIGÚ
TEL. 983 870 175 PESQUERA DE DUERO

RESTAURANTE LA ESPADAÑA
DE SAN BERNARDO
TEL. 983 683 160 VALBUENA DE DUERO

**Sábados y Domingos
de Febrero 2018**

Peñafiel, Pesquera de Duero,
Curiel de Duero
y Valbuena de Duero.

**Jornadas
Gastronómicas
del Arroz y Vino de
Alicante y provincia**

del 1 al 31
de octubre
2017

consulta todos los menús en
www.jornadasarrozylvinocv.es

Fiesta / Feria del Esparrago

Ideas para la promoción

TODA LA INFORMACIÓN EN:
www.pimientodeisla.blogspot.com

Casco Histórico de Isla
12 de septiembre de 2015

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA HUERTA Y EL PIMIENTO DE ISLA
Del 12 de septiembre al 4 de octubre de 2015

Diferentes restaurantes del municipio ofrecerán un "menú de la tierra" al precio único de 20€, en el que tomarán especial protagonismo el Pimiento de Isla y los productos de las huertas del Ecoparque de Trasmiera. Una oportunidad única para probar los productos naturales, recién cogidos de la huerta, en diferentes elaboraciones y presentaciones.

Restaurantes participantes: Hotel Alfár, Hotel Campomar, Hotel Astuy, Restaurante El Pescador, Hotel Estrella del Norte, Hostería San Emeterio, Hotel Isabel, Hotel Isla Bella, Restaurante La Chata, Hotel Las Rocas, Hotel Olimpo, Hotel La Huerta, Taberna Asador Los Angeles, Posada de Isla, Mesón El Centro, Hostería de Arnauero, La Taberna de Soano y El Rincón de Vican.



III FERIA AGROALIMENTARIA DE PRODUCTOS DE CANTABRIA Y DEL PIMIENTO DE ISLA
12 de septiembre de 2015 · De 10,00 a 20,00 h.

- Mercado de la Huerta y del Pimiento de Isla.
- Productos agroalimentarios de Cantabria con denominación de origen, marca de calidad, ecológicos o tradicionales (Más de 30 puestos con un amplio surtido de quesos, vinos, pan, carnes, lácteos, postres, etc.).
- Área complementaria de Artesanía y libros de Cantabria.
- Bar con degustación gratuita de pimientos de Isla asados.

- 10 a 19h:** Trenecito con paseo turístico por Isla. (Salidas a en punto del Campo de San Sebastián y a y media del Casco Histórico de Isla.)
- 11,12,13 y 17h:** Visitas guiadas: Casco Histórico y huertas de Isla.
- 13h:** Danzas de Isla y otras danzas regionales.
- 18-19:30h:** Taller / concierto de rabel.
- 20h:** Concierto fin de feria.
- ¡...y muchas sorpresas más!



Síguenos en Facebook y Twitter y gana menús gratis:

www.facebook.com/EcoparqueTrasmiera @Ecoparque_Cant

DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA

La Alcachofa de Benicarló congrega a 15.000 personas

Los visitantes degustaron recetas de 26 restaurantes y otras asociaciones



Los asistentes disfrutaron de una gran variedad de elaboraciones. - SÁNCHEZ

Castelló de la Plana 10/22°C

Buscar tiempo en otra localidad

ÚLTIMA HORA

03:00 h // Bonera: "Hay muchas posibilidades de que me quede otra temporada en el Villarreal"

02:30 h // Castellón repetirá una Pascua de récord para el turismo

Concursos de cocineros

Ideas para la promoción

Oleo TAPA 2018
CONCURS DE TAPES AMB OLI DE MALLORCA

INSCRIPCIONS FINS EL **26** DE MARÇ

6 D'ABRIL DE 2018
ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS

Consulta les bases a www.olidemallorca.es

VII Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche

1.500 € EN PREMIOS

PRIMER PREMIO: 1.000 € en metálico. SEGUNDO PREMIO: 300 € en metálico. TERCER PREMIO: 200 € en metálico.

Consulta las bases en www.granadaselche.com Envía tus recetas a granadaselche@gmail.com

INSCRIPCIONES HASTA EL 12 DE ENERO DE 2018



Ruedas de prensa

Ideas para la promoción



Material de Promoción

Ideas para la promoción



Aceite de oliva de Galicia | Branding
Material promocional



Mercados

Ampliando la demanda

1



AMPLIAR

2



DIVERSIFICAR

3



INTERNACIONALIZAR

COMPETIR



4

VIGILAR



5

Vías para la comercialización

Como colocar el producto en el mercado



Comisionistas

Disponen de los clientes y un alto conocimiento del mercado actual

OPFH

Puede convertirse en una potente herramienta altamente subvencionada

Mercado Local

Con bajos costes de distribución y generando prescriptores/ comerciales

Grandes clientes

Cadenas de distribución, Mercados Centrales, HUBs, Conserveras

Comerciales propios

Permitirían un mayor control tanto del cliente como de la condiciones de venta

Online

Para clientes consolidados puede ser la vía más barata y directa

Tendencias de vanguardia

Marketplace B2C
Para consumidores finales
o pequeños comercios



Mercado online B2B
Dirigido a distribuidores y
grandes compradores con
otros tipos de fijación de
precios



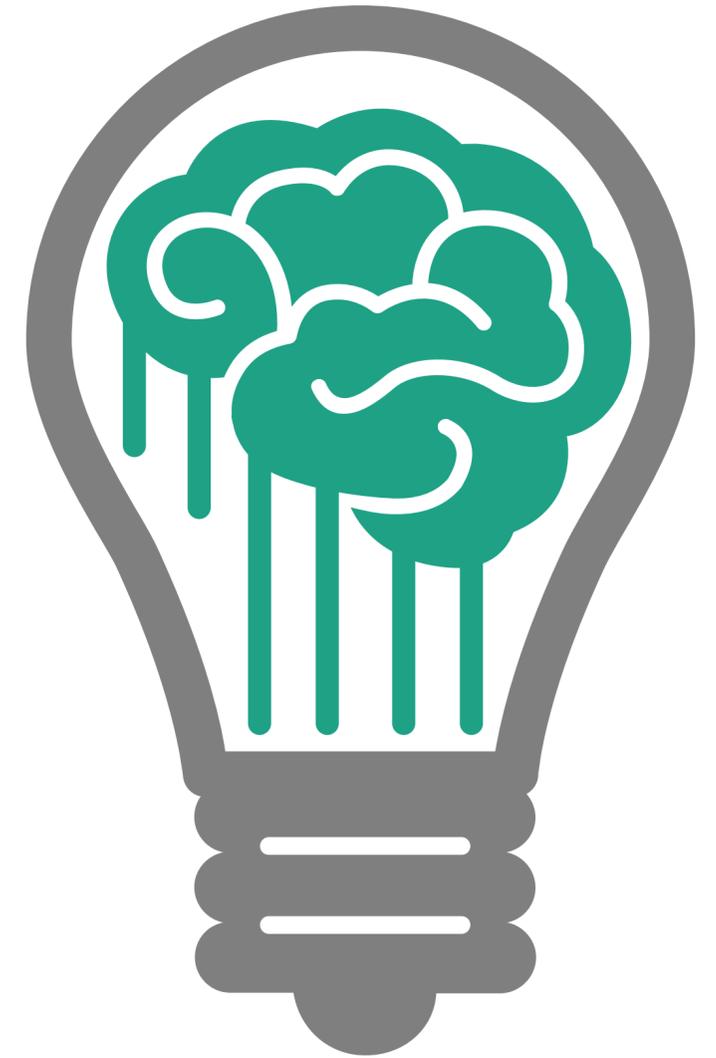
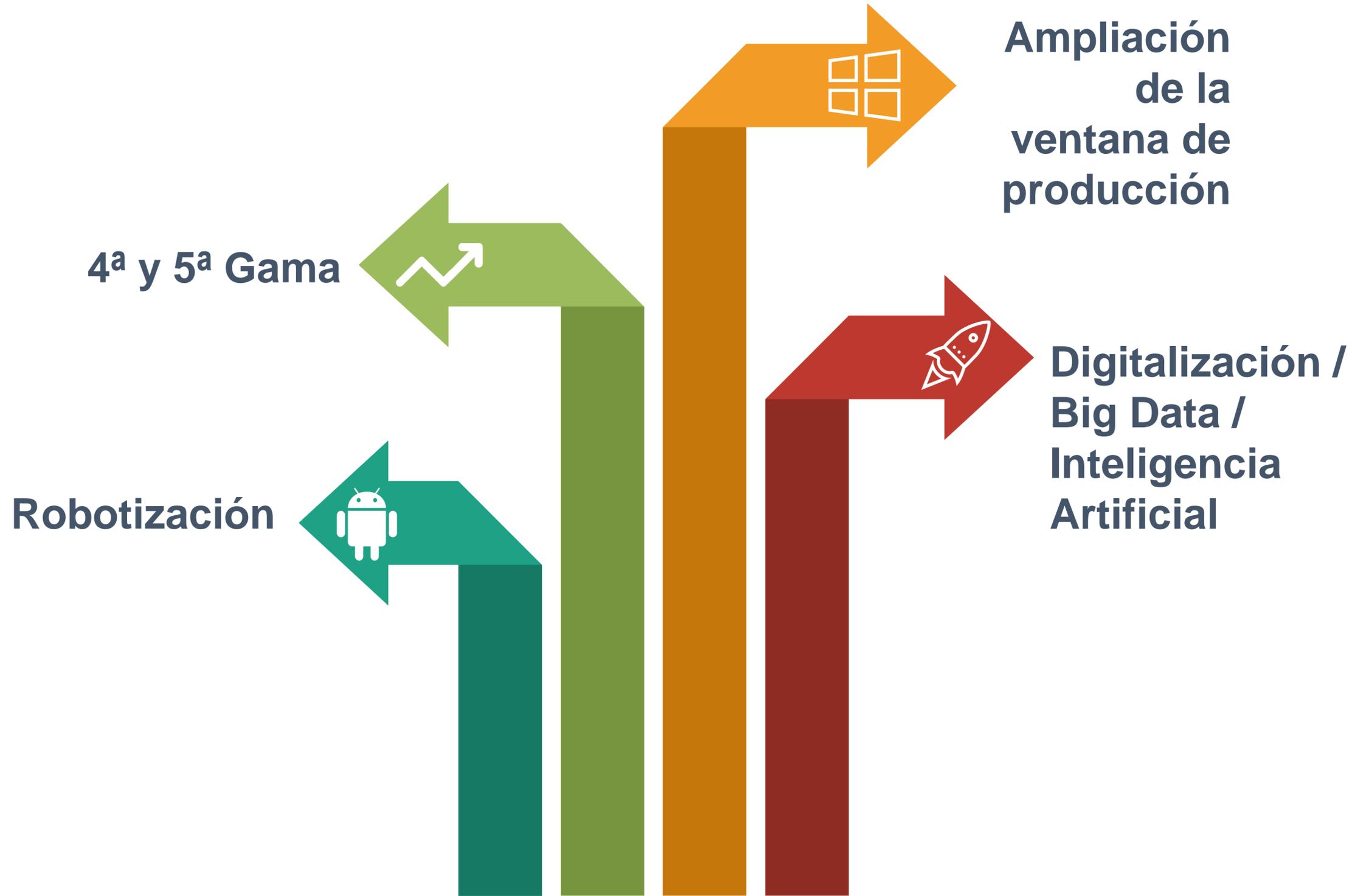
Marketing Directo
Individualizando el
mensaje y permitiendo
interactuación directa con
el consumidor final



Redes de distribución
Permitirán mayor
capilaridad y reducción de
costes



Retos de Futuro





ESPAVERGU





GRACIAS
