“Desde nuestros inicios trabajamos por una agricultura sostenible respetando el medio ambiente “

José Carlos Amor, director comercial de Daymsa analiza las líneas estratégicas de la empresa y el modelo a seguir en un futuro sostenible con el objetivo de seguir cuidando el medio ambiente y apostando por el I+D+i.

Por: Bárbara Aguayo Martínez, periodista agroalimentaria (@BarbaraAguayoM3)

El grupo empresarial Samca cuenta con numerosas empresas productivas en muy diversos sectores como minería, industria, agricultura, construcción… Centrándonos en la agricultura y en su apuesta por la investigación e innovación ¿cuáles son las líneas que se están llevando a cabo?

Gracias a nuestra apuesta por inversión en investigación, innovación y búsqueda de la excelencia, gozamos de una posición de liderazgo en aquellos sectores en los que participamos.

Actualmente en agricultura nuestro grupo empresarial cuenta con dos divisiones. Por un lado, una **división de producción y comercialización agrícola** (Samca Agricultura). En esta división producimos en nuestras propias fincas cítricos, frutales, uvas, olivar, hortícolas etc con una superficie total de unas 12.000 Has repartidas en diferentes zonas de España. Y, por otro lado, la **división de protección y nutrición vegetal** que trabaja desarrollando nuevos productos y soluciones para una producción vegetal sana y rentable.

Desde nuestros inicios trabajamos por una agricultura sostenible respetando el medio ambiente con productos naturales como nuestra principal materia prima “La Leonardita”.

A lo largo de la historia de Daymsa se han desarrollado, fabricado y comercializado formulados húmicos mejoradores de suelo y bioestimulantes ¿qué valor añadido aportan al sector agrícola?

En Daymsa trabajamos en equipo para aumentar la rentabilidad de los cultivos. Nuestro objetivo es conseguir la máxima productividad y calidad de los cultivos con el correcto manejo de buenos bioestimulantes y productos de biocontrol.

Es importante desatacar que gran parte de los productos que ofrecemos son naturales y de origen vegetal. Contamos con numerosas certificaciones y acreditaciones que permiten el uso de estos productos en Agricultura Ecológica y biodinámica expedidos por las **Certificadoras de mayor prestigio a nivel mundial, tales como ECOCERT, BCS Öko, Garantie, Ecolabel, Certicaae, INTERECO, OMRI y Control Union.**

La principal materia prima de Daymsa es la Leonardita, ¿qué ventajas destacaría de esta materia prima procedente de vuestras minas?

Tener nuestra propia materia prima y a nuestro alcance nos aporta múltiples ventajas. La principal ventaja es la de fabricar productos con trazabilidad, de la máxima calidad y homogéneos en el tiempo, esto, consecuentemente, nos permite ofrecer productos de alta eficacia y obtener la confianza de los agricultores que los utilizan.

Los productos en base a Leonardita de Daymsa son mejoradores de suelo, pero también son sustancias con un gran efecto bioestimulante.

En el caso del lanzamiento más reciente de Daymsa de EFICAL WSP, ¿qué ventajas destacaría de este bioestimulante frente a otros?

Nuestro afán por la excelencia y la investigación tiene como resultado biofertilizantes, bioestimulantes y soluciones en biocontrol muy eficientes como es el caso de nuestro lanzamiento más reciente EFICAL WSP.

EFICAL WSP es un bioestimulante que consigue aumentar la calidad y durabilidad post-cosecha de nuestras frutas y hortalizas. Hoy sabemos que para mejorar las condiciones post cosecha e incrementar la duración de la fruta (hasta ser consumida) no es suficiente con incrementar el contenido en calcio (calcio total en la fruta). Para mejorar la vida de la cosecha es necesario aumentar el calcio en la pared celular o “calcio ligado” que se puede cuantificar mediante un análisis específico.

La principal diferencia que nos aporta EFICAL WSP es que, gracias a su formulación, consigue un incremento significativo del “calcio ligado” o calcio de la pared celular, consiguiendo una mejora sustancial de la vida comercial de nuestras frutas y hortalizas.

Entrevista disponible en la Revista ECA FRUITS