UNICA apuesta por los cítricos y anuncia la entrada de Nulexport

UNICA quiere convertirse en referente de la alimentación saludable y para ello sigue dando pasos en su estrategia para promover el consumo de frutas y verduras. El director de UNICA, Enrique de los Ríos, ha expuesto la evolución de la cooperativa en el marco de la feria Fruit Attraction 2019. Actualmente, UNICA cuenta con 22 cooperativas (considerando las vinculadas a Coopaman), un catálogo de 100 productos y 5.000 agricultores que, a su vez, cultivan 9.000 hectáreas. Además, tiene 12.000 trabajadores en campo y 1.200 clientes.

La empresa comercializó 395 millones de kilos en la campaña 2018/2019 y prevé llegar a los 520 M. en la presente. El objetivo en tres años es alcanzar los 1.000 millones de kilos. El crecimiento de la última campaña ha sido de un 33%, del cual 2/3 se produce gracias a la incorporación de nuevas cooperativas, mientras el 1/3 restante procede del crecimiento orgánico de las cooperativas ya integradas en UNICA.

En línea con los nuevos actores que se suman al proyecto, UNICA ha utilizado el marco de la feria

para firmar la entrada en el grupo de Nulexport, cooperativa histórica de Castellón, que viene a completar la gama de cítricos de UNICA, con la incorporación de productos como la clementina. La llegada de la cooperativa de Castellón, incrementará el catálogo de cítricos de UNICA, que ya tenía naranja, limón y pomelo procedente de su cooperativa Agrolevante (Huércal Overa, Almería), y la recientemente incorporada Sunaran (Palma del Río, Córdoba).

Muchos de los proyectos anunciados por UNICA son fruto de la cooperación entre distintas cooperativas y empresas. De los Ríos ha puesto de relieve que “en momentos de incertidumbre y ante los nuevos retos a los que se enfrenta el sector es necesaria la cooperación y no trabajar aisladamente”. En este sentido destaca la constitución de la empresa Verdita, integrada por UNICA, Casi y Biosabor, la comercialización de productos como Pepperito (pimiento dulce sin semillas producido junto a otras cooperativas) o el proyecto de productos Al Dente (semipreparados para que el consumidor les dé el toque final añadiendo los aderezos que trae cada receta), en colaboración con Grupo AN.

Igualmente, de los Ríos ha recordado la reciente apertura de una planta de 4ª gama en Murcia, especializada en ensaladas preparadas. El centro productivo está ubicado en las instalaciones de la cooperativa Cota 120, integrada en UNICA. Este último proyecto se ha hecho gracias al trabajo conjunto con Vegetales Línea Verde Navarra.

Enrique de los Ríos ha hablado de la importancia de adaptarse a los nuevos retos como los cambios en los hábitos de consumo, el veggie boom, las noticias falsas en torno a las hortalizas, la importancia de la sostenibilidad o la competencia de terceros países. Especial importancia cobra la necesidad de fomentar el consumo de hortalizas y frutas y de ahí que hoy se haya anunciado la colaboración de Aitor Sánchez, autor del afamado blog Mi Dieta Cojea, como asesor nutricional durante la presente campaña.

Aitor Sánchez, nuevo asesor nutricional de UNICA

Aitor Sánchez ha destacado que “los profesionales sanitarios necesitamos de este sector para transmitir nuestros mensajes. Cuando la gente se preocupa por la salud debemos hablarle del mejor capital que tenemos, que debería ser la base de la alimentación, las frutas y las verduras”. El nutricionista ha añadido que buscamos las soluciones fuera pero lo mejor que tiene el sector es que no tiene que inventarse nada. No es como el sector del procesado que intenta maquillar y vender felicidad”.

En su intervención, Aitor Sánchez ha animado al sector a desarrollar estrategias en marketing puesto que “tenéis todo cuesta abajo, muy fácil, no hay que añadir alegaciones sobre la salud al hablar de las verduras y frutas. Pero nos están comiendo la tostada los procesados porque están invirtiendo mucho en marketing y comunicación. Tenemos que prescribir menos medicamentos y más verduras, porque eso mejoraría notablemente la salud de la gente y, por extensión, serviría para tener un planeta más sostenible”.