

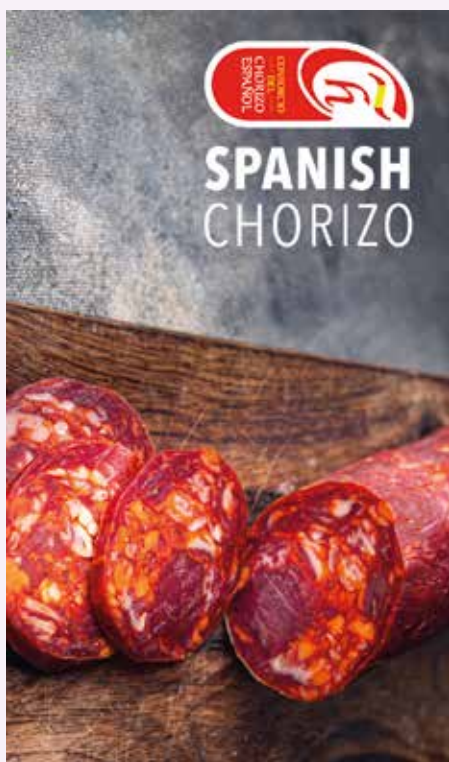
La experiencia Pink Lady de 70 productores españoles de manzanas

Son ya 26 años en los campos de cultivo de Girona y Lleida (200 y 150 hectáreas, respectivamente) la experiencia que suma la enseña Pink Lady para las manzanas originarias de Australia y de las que se esperan recoger 15 millones de kilos esta temporada 2023-2024.

“Será una cosecha récord en volumen para España que, además, mantendrá los estándares de alta calidad”, dice un portavoz de la marca; “respecto al calibre de las manzanas, será también muy bueno, con lo cual no habrá ningún problema y podremos abastecer con suficiencia la demanda de este mercado”. Durante varios meses los productores han aplicado técnicas de riego que han permitido un aprovechamiento máximo del agua, para garantizar el buen crecimiento de las manzanas, “por lo que no esperamos ni merma de volúmenes, ni de calibre, ni de calidad», dice Joan Serentill, productor de Lleida.

La recolección de las manzanas Pink Lady dura entre tres y cinco semanas, ya que se realiza de forma manual, escogiendo en primer término las frutas más maduras y dejando para una fase posterior las que aún no lo estén.

Un proceso minucioso y artesanal para unas manzanas que son el resultado del cruce entre las variedades Golden Delicious y Lady Williams. Su color rosado, su característico aroma, una textura crujiente y un sabor dulce y rico en matices la definen organolépticamente.



Crecen las exportaciones del Consorcio del Chorizo Español

El Consorcio del Chorizo Español ha alcanzado 1,68 millones de kilos etiquetados con su sello *Spanish Chorizo* en el primer semestre de 2023, lo que supone un 2,1% más que el mismo periodo del año anterior.

El sello del Consorcio del Chorizo Español se puede encontrar en 55 países en todo el mundo. Gran parte del aumento en el etiquetado registrado este semestre corresponde al Reino Unido, donde aumenta casi un 16% con respecto al primer semestre de 2022. Así, los tres principales mercados del etiquetado del Consorcio siguen siendo el Reino Unido, Francia y Alemania, colocándose el mercado nacional en cuarto lugar. Fuera de los mercados europeos, Canadá y Colombia continúan siendo los principales destinos de las exportaciones del Consorcio.

Respecto a los formatos, la sarta sigue siendo el más reconocido a nivel internacional copando un 69% del etiquetado, seguido del loncheado -con un 18%- y, el chorizo formato vela -con un 6%-.

En cuanto a las exportaciones de embutidos curados españoles, el subsector ha alcanzado en volumen los 39,7 millones de kilos exportados entre enero y junio de 2023, un 3% más que en el mismo periodo de 2022, produciéndose un mayor incremento en las cifras en valor y alcanzando a los 291 millones de euros exportados, lo que supone un incremento del 15% sobre el mismo periodo del año anterior.