

SUMMER IS COMING





EL EDITORIAL

A pesar de que últimamente el sector se estaba enfriando y nuestra empresa se veía arrastrada por esa tendencia, **queremos destacar que el primer trimestre de este año ha sido uno de los mejores de nuestra historia.**

La verdad es que rápidamente me salta a la cabeza la pregunta: *¿por qué?*

Los comités ejecutivos de las dos grandes unidades de negocio reaccionaron velozmente en cuanto notaron los primeros síntomas, reduciendo inversiones y frenando gastos, entre otras cosas. Pero quizás esto no era suficiente: debíamos cambiar la manera de hacer, pues lo que hasta ahora nos había ido bien ya no funcionaba igual.

Pensamos que esta experiencia ha sacado en muchos de nosotros el valor de la innovación en su estado más puro. Y aún sigue siendo así. Abrazar nuevas tecnologías que nos fuerzan a revisar viejos protocolos nos está llevando a un cambio profundo en nuestra organización. Algunos ejemplos los vemos tanto en el nuevo organigrama de I+D, como en la definición de nuevos protocolos y KPIs en operaciones, así como el uso más intensivo del ERP y de sus informes en todos los departamentos de la empresa. ¿Cómo sino podemos manejar tanta información y complejidad inherentes al crecimiento

de la organización? Una vez aplicada la innovación, entra en juego su consolidación. Es decir, hacerlo cada vez mejor. En una palabra: profesionalidad.

La respuesta a nuestra pregunta de por qué están yendo mejor las cosas, seguro que se explica en parte a través de los valores de innovación y profesionalidad. Pero también por la discreción y la visión a largo, pues trabajando en equipo y otorgándonos mutuamente el mérito de nuestros éxitos, preparamos un gran futuro.

Con estas líneas, la dirección quiere agradecer el grandísimo esfuerzo que estamos haciendo todos para que nuestra empresa tire adelante, continúe retando al sector donde operamos y lo haga crecer. Sólo de esta manera podremos crecer como personas y ayudar a nuestros clientes a conseguir su máxima rentabilidad.



PROXIMIDAD

FITÓ CHALLENGE 2019

Nos retamos entre todos para aprender de manera divertida.



FITÓ CHALLENGE

 175 jugadores	 9.299 retos	 68 minutos por jugador	 417 preguntas por jugador
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

El pasado mes de mayo, coincidiendo con la festividad de San Isidro (patrón de los agricultores), celebramos por segundo año consecutivo el juego Fitó Challenge.

Se trata de la única actividad que realizamos todos los trabajadores de Semillas Fitó conjuntamente, independientemente de nuestra posición o centro de trabajo. El juego consiste en retornos entre nosotros y acertar el máximo de preguntas que tratan temas muy variados: desde historia de la empresa, productos, nuevos compañeros o datos curiosos del sector.

Una vez más, la conclusión del juego es positiva. A pesar de encontrarnos a km de distancia, el juego virtual permite romper barreras entre las diferentes filiales de la empresa. Además, es una herramienta muy entretenida para entender mejor el funcionamiento de la empresa y aprender información útil que nos facilita el día a día.

¡Por supuesto, felicitamos a los ganadores!

1º jugador clasificado
JOSÉ ANTONIO ROZAS
(Cabrera de Mar)
145.243 puntos

1º equipo clasificado
TURQUÍA
¡Equipo ganador por segunda vez consecutiva!
1.137.709 puntos

PRESENTAMOS NUESTRAS NOVEDADES EN ORIENTE MEDIO

Celebramos en Amman la jornada de campo de hortícolas de 2019.



Asistentes a la jornada de campo de Amman 2019.

El pasado mes de marzo reunimos alrededor de 40 asistentes en el principal evento de hortícolas en Oriente Medio. Participaron todos los países de la zona, así como el equipo central de Barcelona.

En el evento les mostramos a nuestros clientes las novedades para sus mercados. Destacan las berenjenas Montse, Samra y Estela, los pepinos Tialas, Mahour y Yekta, y el pimiento Bibó.

Realizamos reuniones individuales con cada cliente para presentar las variedades y planear su implementación en los respectivos mercados. Las impresiones fueron muy positivas y quedaron muy satisfechos con nuestros productos.

¡BIENVENIDA PRIMAVERA!

Hobby debuta como expositor en el Handmade Festival de Barcelona.

Desde la división de Hobby estrenamos la primavera participando como expositores en el Handmade Festival en Barcelona, el festival por excelencia del do it yourself que contó con más de 350 actividades y más de 90 marcas expositoras.

Nuestro stand se situó dentro del espacio de Bauhaus, cliente de Semillas Fitó desde hace más de 10 años, dónde fuimos la única marca de semillas destacada. Fue una oportunidad única para mostrar nuestro catálogo de variedades de la marca Eurogarden y dirigirnos así a todos aquellos aficionados del mundo de la jardinería y el huerto urbano.



El stand de Fitó Hobby en el Handmade Festival.



Para todos ellos organizamos tres talleres de la mano de Ester Casanovas, la profesional detrás de PicaronaBlog, un blog con variado contenido en jardinería, huerto urbano y tendencias de horticultura. En esta ocasión, quisimos compartir todos aquellos consejos y conceptos básicos para la iniciación al huerto en un taller práctico dónde los asistentes hicieron la siembra de tres variedades de cultivo: una calabaza, una caléndula y la albahaca genovesa de nuestra colección de cintas y discos. Ester Casanovas comentaba: *“son muchos los beneficios de hacer la siembra desde la semilla, entre ellos la posibilidad de tener un abanico de variedades muy amplio que en plantel no encuentras, por lo que las posibilidades son infinitas”*.

REFORZAMOS NUESTRA IMAGEN EN FRANCIA

Asistimos por primera vez a la feria de extensivos Les Culturales en Poitiers.



Les Culturales es una feria de dos días que organiza cada año el instituto agrícola Arvalis en el sur de Francia, dirigida principalmente a cultivos extensivos. Se caracteriza por ser un evento muy técnico, celebrado en el campo, al que asistieron más de 300 expositores y 18.000 visitantes en esta edición.

El primer día las malas condiciones meteorológicas se tradujeron en una baja afluencia de visitantes, pero afortunadamente el segundo día salió el sol y pudimos atender a los clientes de manera óptima.

Se intercambiaron impresiones acerca de nuestras variedades, Neutron y Volos principalmente, con agricultores que las han probado, así como también pudimos informar a potenciales clientes interesados en nuestra genética.

La apuesta por esta feria ha resultado muy positiva, ya que nos permite reforzar nuestra imagen de marca y aumentar visibilidad en el sur del país.

INSPIRING EXQUISITE MOMENTS



WAIKIKI
EXOTIC & EXQUISITE

EXPERIENCIA

LANZAMOS PURE DYNASTY

**La nueva variedad es posiblemente
el mejor Paspalum Vaginatatum del mercado.**



El pasado mes de abril organizamos, junto a Atlas Turf International, una gira por varias localizaciones españolas para presentar la nueva variedad de Paspalum Vaginatatum Pure Dynasty, posiblemente el mejor Paspalum Vaginatatum de semilla del mercado actualmente.

La charla fue dirigida por John Holmes, presidente de Atlas Turf International y responsable de las ventas internacionales y el marketing de las variedades de clima cálido de Pure Seed, uno de los mayores expertos a nivel mundial en Paspalum Vaginatatum. Desde Semillas Fitó llevamos años trabajando conjuntamente para sacar nuevas variedades al mercado que satisfagan las necesidades de los grandes del sector y Pure Dynasty es uno de los ejemplos de éxito.



En esta ocasión se organizaron tres seminarios donde John Holmes presentó la variedad destacando el proceso para su obtención, cómo se ha producido, cuáles son sus principales características y cómo debe sembrarse para su correcta germinación e implantación, así como cuáles son sus principales aplicaciones.

El primer día la charla se desarrolló en Golf Son Muntaner, en colaboración con Tubosa Balear, al que asistieron un gran número de profesionales de las Islas Baleares. El segundo día se repitió el seminario en el murciano Golf Hacienda Riquelme en colaboración con Campoés, un evento que generó máxima expectación. La última presentación se hizo en el Real Club de Golf Las Palmas en colaboración con nuestro distribuidor local Canarias Explosivos, otro evento con asistencia masiva y dónde se generó un debate de lo más interesante.

De acuerdo con nuestra misión de empresa, queremos continuar promoviendo la formación y la introducción de nuevas variedades excepcionales que puedan mejorar los campos deportivos y espacios verdes del futuro y estas jornadas técnicas fueron prueba de ello.

FERIA NOVI SAD

Compartimos nuestra expertise en la zona de los Balcanes.

El pasado mes de mayo participamos en la Feria Internacional de Agricultura en Novi Sad (Serbia), con un stand en el pabellón del ICEX España Exportación e Inversiones. Como su nombre indica, la feria se celebró en la ciudad de Novi Sad, segunda ciudad de Serbia y capital de la provincia autónoma de Vojvodina, una de las principales regiones agrícolas del país que cuenta con una importante industria de transformación alimentaria.

La feria es considerada el evento más importante del sector en el sudeste de Europa, por lo que fue la oportunidad perfecta para ganar visibilidad frente a potenciales clientes y generar nuevas oportunidades de negocio.



El stand de Semillas Fitó en la feria Novi Sad.



Semillas Fitó fuimos una de las siete empresas españolas que participamos junto al respaldo de la Oficina Económica y Comercial de España en Belgrado, siendo el único proveedor de semillas. Participamos de manera conjunta las cuatro divisiones de la empresa, junto a nuestro distribuidor en Serbia, Konus Glorija, con quien comercializamos en el país tanto semillas hortícolas, como de gran cultivo y hobby.

BRINGING OUR EXPERTISE TO THE BALKAN AREA



VEGETABLES

Investing more than 20% of our turnover in R+D



FIELD CROPS

Growing together with the farmers since 1880



TURF GRASS

Selecting the best genetics for each area



HOBBY

Reaching both professional and amateur farmers



En esta ocasión, la división de Gran Cultivo fue la protagonista y recibimos visitas de más de 100 agricultores, importantes clientes, que preguntaron por nuestras nuevas variedades de maíz, aunque también mostraron su interés por las ofertas de sorgo y forrajeras, lo que demuestra el claro aumento de la superficie de ensilado en Serbia y la creciente demanda de este tipo de cultivo.

También recibimos la visita clientes de otros países como Bosnia-Herzegovina o Croacia. *“La feria ha sido todo un éxito”* comenta Luis Fernández-Cervera, Director de Ventas y Marketing de Exportación de Gran Cultivo, *“y esperamos continuar creciendo en la zona de los Balcanes ofreciendo al agricultor variedades rentables que satisfagan sus necesidades por estar adaptadas a sus condiciones de cultivo.”*

Apostamos por la agroindustria

La agroindustria transforma los productos obtenidos de la tierra, con la máxima calidad, para elaborar materias primas y derivados. En definitiva, **es el sector de los alimentos procesados**.

La tecnificación y la evolución del sector alimentario ha supuesto la aparición de nuevos formatos de venta más cómodos y accesibles para el consumidor final. Los alimentos se organizan en gamas dependiendo de su origen y/o conservación. Este sistema de clasificación por gamas es utilizado, más bien, para definir la manera en cómo una entidad recibe los productos y en qué estado llegan. De esta forma, distinguimos varios tipos de alimentos:



1a Gama

A esta gama pertenecen los alimentos frescos como frutas, verduras y hortalizas, carnes, pescados o huevos. Son alimentos muy perecederos que necesitan conservarse en refrigeración. También se incluyen los alimentos que llevan un proceso tradicional de conservación (por ejemplo: salazón, fermentación, encurtido...).



3a Gama

(Productos congelados)

Hace referencia a productos que han sido congelados o ultracongelados (-40°C) y que hasta su consumo han seguido correctamente la "cadena de frío". Un ejemplo de este producto son las verduras o frutas congeladas (judías verdes, guisantes, frutos rojos congelados, etc.).



2a Gama

Estos alimentos, tras ser envasados herméticamente en un recipiente de vidrio o metal, son sometidos a diferentes procesos térmicos que aseguran su correcta conservación. Según la intensidad de este tratamiento podemos diferenciar:

Conservas: sufren un tratamiento intenso y duradero llamado esterilización, que asegura la eliminación de todos los microorganismos. En este caso no es necesario que tengan una aplicación de frío paralelo, o lo que es lo mismo, no es necesario su posterior refrigeración para proteger estos alimentos.

Semiconservas: sufren un proceso térmico más leve llamado pasteurización, que no elimina todos los microorganismos, necesitando la conservación en frío. Algunos ejemplos son los espárragos, pimientos, el melocotón en almíbar, pescados en conserva, etc.



4a Gama

(Productos envasados al vacío o atmósfera modificada)

Son productos (mayormente vegetales) que cortados, lavados y preparados se envasan al vacío o con atmósfera modificada y quedan listos para ser consumidos en cualquier momento. Su vida útil habitual es de unos 7 días.

Una vez salen de la industria alimentaria, estos productos han de ser conservados en temperaturas de refrigeración (3º y 4º C es la temperatura más recomendada) hasta su consumo.

Un ejemplo de esta gama son las ensaladas listas para consumir, hortalizas cortadas y lavadas, etc.



5a Gama

Se caracterizan por tener una vida útil mayor que la 4ª gama (de 1 a 3 meses), pero menor que la de los congelados o las conservas. Son productos sometidos a un tratamiento térmico seguido del envasado al vacío o en atmósfera modificada. Son alimentos listos para consumir que sólo necesitan un calentamiento previo para su consumo. Generalmente se envasan en material plástico y habitualmente se comercializan en refrigerados. En esta gama podemos diferenciar:

Esterilizados: son sometidos a tratamientos por encima de los 100°C que destruyen totalmente los microorganismos.

Pasteurizados: Son productos que, debido a su naturaleza química, no pueden soportar las temperaturas anteriores y son sometidos a rangos de 65º y 85°C. Necesitan de la refrigeración para su conservación.

Incluyen productos cocinados (platos preparados de carne, pescado, arroz, hortalizas) o mezclas de cocinados con hortalizas frescas.

Semillas Fitó se introdujo en el sector de la agroindustria hace 19 años, trabajando la espinaca y la acelga. Actualmente desarrollamos y producimos variedades para todo el mundo en 8 especies distintas: maíz dulce, judías, habas, pimiento, calabacín, berenjena, acelga y grelos de Santiago.

Desde el departamento de agroindustria ayudamos a la industria desarrollando variedades que cubran sus necesidades, teniendo en cuenta a la vez las demandas de cada mercado, como la estructura de planta, Brix, calibre, color, firmeza del fruto... De esta manera perseguimos la excelencia del producto final, tanto para la industria como para el consumidor final.

Como obtentores vegetales, queremos ser un eslabón más en la cadena. Semillas Fitó buscamos ser un partner: nuestro objetivo no es sólo vender la semilla, sino conocer el producto de principio a fin y contribuir a su mejora técnica y a su producción. Por ejemplo, en calabacín trabajamos para conseguir una planta más eficiente para el productor, a la vez que mantenemos un fruto de calidad por su estructura y degustación. Por otra parte, en berenjena buscamos ausencia de espinas y variedades cuya carne sea más densa, para que absorban menos aceite.

EQUIPO



PEDRO BAUTISTA
Global Processing
Manager



LLUÍS GARCÍA
Global Large Seeds
Coordinator



IGOR JOZIC
Area Manager
Europa del Este



OLIVIER LAFFARGUE
Técnico Comercial
Francia



KEREM CEBE
Técnico Comercial
Turquía



DAVID ESTEFANÍA
Técnico Comercial
Zona Norte de España



CRISTINA ALCOVERRO
Customer Service



CRISTINA ROYES
Customer Service



MARGARITA PERULERO
Logística



ESTHER BERMÚDEZ
Logística



INVESTIGACIÓN

Trabajamos en pimiento, maíz dulce y habas con el hub de innovación **Cocina de ideas**, para conocer mejor nuestros productos y a su vez compartir toda esta información con nuestros clientes.



SERVICIO

Nos adaptamos para mejorar la calidad **del producto final**. Cambiamos el envasado de las habas, de kg a unidades, para facilitar la siembra y obtener más homogeneidad en la cosecha.



GARANTÍA

Una parte importante del **maíz dulce que se consume en Europa** proviene de una semilla de Semillas Fitó.

¡HASTA SIEMPRE, COMPAÑEROS!

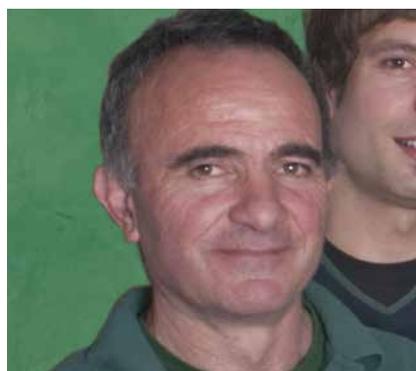
Nos despedimos de los compañeros que se han prejubilado tras dedicar su vida profesional a Semillas Fitó.

A todos ellos un profundo agradecimiento por su labor y una cálida despedida. ¡Deseamos de todo corazón que disfruten de esta nueva etapa!



JOSEP SOLÉ

Oficial de mantenimiento, Barbens
Fecha de incorporación: 2 de mayo de 1983



ANTONIO RODRÍGUEZ

Breeder, Cabrera de Mar
Fecha de incorporación: 1 de julio de 1983



ISABEL SÁNCHEZ

Oficial de envasados manuales, Barcelona
Fecha de incorporación: 3 de abril de 1990



FINA CORONADO

Oficial de Control de Gestión, Barcelona
Fecha de incorporación: 1 de agosto de 1990



INNOVACIÓN

HOBBY APUESTA POR LA COMUNICACIÓN DIGITAL

Participamos en el proyecto Mi Hogar Mejor de la AFEB y potenciamos la herramienta YouTube.

A principios de junio participamos en el primer taller de Mi Hogar Mejor entre marcas e influencers, un proyecto de la AFEB (Asociación de Fabricantes Españoles de Bricolaje).

El Taller estuvo conducido por Alejandro Casero, socio de la agencia de marketing digital, Houser & Houser y Marta Pérez, responsable del Proyecto Mi Hogar Mejor. En este aprovechamos para debatir temas como el papel que ocupa el marketing de influencers en el plan de comunicación de una empresa o sobre el comportamiento de los usuarios en las plataformas digitales. Fuimos un total 11 marcas participantes, así como dos de los influencers del proyecto: Steffido y Rincón Útil.

Se acercan nuevos proyectos para la división de Hobby y ahora más que nunca es importante estar abiertos a la comunicación digital para acercarnos a nuestro público objetivo y crecer día a día. Laura Gelabert, Key Account Manager de la división de Hobby, concluye: *“Esta nueva acción con influencers nos ayudará a acercarnos al consumidor final trabajando con prescriptores reconocidos del Do It Yourself”.*

Próximamente podréis ver tutoriales de siembra con nuestras semillas de Eurogarden en los canales de YouTube: La Huertina de Toni y la Huerta de Iván. ¡No os lo perdáis!



MI
HOGAR
mejor



NOS CERTIFICAMOS EN GSPP

El pasado mes de marzo aprobamos oficialmente la auditoría de certificación GSPP (Good Seed and Plant Practices).

El centro de Barcelona de Semillas Fitó ha conseguido la certificación que permite expedir semillas bajo el logo GSPP. Dicha certificación avala que la semilla ha sido producida y procesada en base a los requerimientos normativos de la fundación GSPP, lo que a su vez significa que la semilla ha sido gestionada siguiendo unos exhaustivos estándares de calidad que minimiza las probabilidades de contaminación por la bacteria *Clavibacter michiganensis subsp. Michiganensis (Cmm)*. Este patógeno es el causante de la principal enfermedad bacteriana a nivel mundial en el cultivo del tomate.



¿Qué implica la certificación GSPP en Semillas Fitó?

La certificación GSPP contempla 18 actividades que van desde la producción de semillas hasta la comercialización de la misma (incluyendo el procesado y los pertinentes análisis de calidad). Además, exige una exhaustiva trazabilidad de los lotes de semillas que siguen el conjunto de estas 18 actividades. Por lo tanto, GSPP no certifica a las empresas en su globalidad, sino a los centros de trabajo donde se realizan estas actividades y que han demostrado el cumplimiento de dicha normativa.

Con tal finalidad, el centro de Barcelona de Semillas Fitó ha habilitado un entorno de trabajo completamente aislado para las semillas que siguen el circuito de actividades GSPP. En dicho espacio, el personal sigue estrictas medidas de higiene y el material de trabajo es correctamente desinfectado. Además, está dotado de la última tecnología para evitar el flujo de partículas en suspensión procedente de otros entornos.

¿Por qué nos hemos certificado?

En consonancia con nuestra política de calidad, Semillas Fitó decidió emprender el camino de la certificación para ofrecer a nuestros clientes el máximo nivel de seguridad en la producción y procesado de nuestras semillas de tomate. De esta forma, Semillas Fitó interioriza los máximos estándares de cultura preventiva con el objetivo de promover una agricultura rentable y sostenible.



NUESTRA PRIMERA VENTA EN VIETNAM

El pasado mes de marzo el equipo de Exportación de Hortícolas consiguió hacer la primera venta de Semillas Fitó en Vietnam.



Según nos cuenta Alfredo Mesa, Export Manager desde hace poco más de un año y encargado de países como Alemania, Israel, Grecia, Estados Unidos y Australia, no ha sido una tarea sencilla.

Primero de todo: ¿por qué es importante para Semillas Fitó vender en un país como Vietnam?

Alfredo Mesa: En primer lugar, abrir negocio en un nuevo país significa incrementar las ventas y hacer crecer el negocio. En segundo lugar, Vietnam es un país bastante lejano geográficamente, que puede servirnos como experiencia para abrir otros mercados del sudeste asiático. Tener presencia en estos mercados incrementa la percepción global de Semillas Fitó en el mundo. La agricultura en estos países se está profesionali-

zando y es una gran recompensa poder trabajar e involucrarse en este proceso.

¿Cómo encontraste al nuevo cliente?

A.M.: Fue Jordi Ballester (Director de Desarrollo de Negocio) quien me pasó el relevo una vez que el distribuidor, Fresh Studio Innovations, se puso en contacto con Semillas Fitó.

¿Cuáles fueron las dificultades que encontraste?

A.M.: La principal dificultad fue la falta de acuerdos de exportación/importación entre los gobiernos de España y Vietnam. A día de hoy, Vietnam no puede importar semilla que haya pasado por España. La Dra. Dolors Baget (Asuntos Regulatorios) está trabajando con las autoridades españolas para conseguir estos permisos. Otra dificultad es el coste de expedición. Los envíos a Vietnam tienen que ser por avión, lo que hace que el coste sea bastante elevado, incluso desde la India, que es desde donde salió la semilla de esta primera venta.

¿Cómo resolviste estos problemas?

A.M.: Teníamos tres opciones: utilizar una de nuestras filiales, contratar el servicio de otra compañía que ya exportase a Vietnam o esperar a conseguir los permisos de exportación desde España. Mientras dábamos vueltas al asunto, nos llegó el primer pedido oficial del distribuidor: 50.000 semillas de Brillante y 50.000 semillas de

Carrera. Aunque no estábamos listos, no queríamos perder la oportunidad. Se le enviaron 20.000 semillas de pepino como muestra (sin cargo) y esperamos a que algo se nos ocurriese para poder enviar el calabacín.

En India había semilla de Brillante en el inventario, así que entró en juego el equipo de Semillas Fitó India. El Dr. Jaswant Singh y Jaganath Komala hicieron posible el envío y la facturación de lo que fue la primera venta de Semillas Fitó en Vietnam.

A partir de esta venta, se decidió que fuera Semillas Fitó India la que se encargue de la logística y facturación a Fresh Studio, mientras que la relación con el cliente se llevaría desde Barcelona.



¿Cuáles son los cultivos con mayor potencial de ventas para Semillas Fitó en Vietnam?

A.M.: En mi opinión, venderemos un poco de todo: pimientos californiana, tomates de todos los tipos, calabacines, pepinos, melones, berenjenas... incluso sandías cuando las tengamos. El potencial del país no es muy elevado, lo estimo en unos cinco millones de euros, pero nuestra distribución está muy motivada y vamos a poner todo de nuestra parte para conseguir el mayor porcentaje de cuota de mercado.

Actualmente ofrecemos 37 variedades de tomate, 12 de pimiento, 6 de berenjena, 8 de melón, 5 de calabacín y 15 de pepino.

¿Qué características tiene la agricultura en Vietnam?

A.M.: Para ser sincero, me sorprendió. Me esperaba una agricultura muy rústica, similar a la que se hacía en España hace cuarenta o cincuenta años, pero no podía estar más equivocado. La agricultura en Vietnam se ha desarrollado rápidamente gracias a la visión de su gobierno y la facilidad de acceso al país de empresas extranjeras. Por ejemplo, nuestro distribuidor René Van Rensen, holandés, se estableció en el país hace unos doce



años y desde entonces colabora con el gobierno en proyectos que mejoran la seguridad alimentaria en país. El gobierno de Vietnam no sólo facilita los trámites burocráticos, sino que destina parte de sus recursos económicos para trabajar con empresas como Fresh Studio para desarrollar la agricultura. Los proyectos más importantes en los que Fresh Studio está involucrado son el establecimiento de semilleros y granjas dirigidas por grupos de mujeres.

¿Cómo ves el futuro de la nueva relación comercial entre Semillas Fitó y el distribuidor en Vietnam?

A.M.: Espero muchas más ventas y una relación a largo plazo con nuestra distribución. Espero que desde que se hizo esta entrevista hasta que se publique hayan ocu-

rrido muchas más. De hecho, estoy esperando pedidos de pimiento Delux y pepino Carrera. Algo que aún no he tenido oportunidad de comentar en esta entrevista es la valentía y el trabajo duro que está realizando David Tamariz, Trial Officer para Fresh Studio en Da Lat. Él es un valenciano que, sin haber visitado nunca Vietnam, decidió irse a vivir allí y trabajar para Fresh Studio. David realiza los ensayos y hace el seguimiento de todas las variedades que le enviamos. Lo más importante es que me mantiene informado de cómo van los ensayos y con su equipo redactan informes que son de gran ayuda para dirigir los envíos de las siguientes variedades a ensayar. Puede que de esta relación profesional crezca una amistad a largo plazo y más allá del mundo de la semilla.

¿Con qué te quedas de esta experiencia?

A.M.: Sin duda alguna, con el gran equipo que tiene Semillas Fitó por todo el mundo. Gracias a todos ellos se han resuelto problemas que en principio parecían infranqueables. Con esfuerzo y voluntad todo es posible en esta empresa. Llevó trabajo y atrevimiento, pero la recompensa está ahí. También me quedo con el conocimiento ganado sobre cultivos, variedades y lo aprendido en el campo de la exportación. Muchas veces no es sólo encontrar las variedades adecuadas sino conseguir que lleguen al destino.



David Tamarit (Horticulture Production Specialist),
Lo Xuan Dung (R&D Manager - Crops),
Alfredo Mesa (Export Manager),
René Van Rensen (R&D Director - Crops) y
Toni Cabrero (Marketing & Sales Director)



FAMILIA FITÓ

INCORPORACIONES



Hosni Bahloul

Técnico Comercial y de Desarrollo de Hortícolas Marruecos

Centro: Marruecos.

Aficiones: Música y viajar.



Elena Astor

Área Manager de Hortícolas Iberia

Centro: España.

Aficiones: Lectura, manualidades, pasear por la playa, ir en bici y practicar pádel.



Neiva Cuadrado Cazorla

Breeder Assistant

Centro: Almería, España.

Aficiones: Viajar.



Eduardo Serna

Técnico Comercial Gran Cultivo Zona Norte

Centro: España.

Aficiones: Hacer deporte, rutas en bici de carretera, salidas al monte, pasar ratos con los amigos, cine...



Lorena Casas

Operaria Envasado Manual Barcelona

Centro: Barcelona, España.

Aficiones: Viajar, deporte, cine y la buena comida.



Mario Pacheco

Assistant Breeder México

Centro: México.

Aficiones: Correr, el cine, la música y la fotografía.



Marthell Estefannia Baez

Asistente de Comunicación

Centro: México.

Aficiones: Practicar yoga, viajar y aprender nuevas culturas y leer.



Santiago Cerdán Jiménez

Supervisor de cultivos fincas de Premiá y Vilassar de Mar.

Centro: Maresme.

Aficiones: Senderismo, Historia y Arqueología y snorkel.

Nacimientos



LUCÍA

12/06/2019

Nació el pasado 12 de junio y es hija de Pep Medina, compañero de Barcelona.

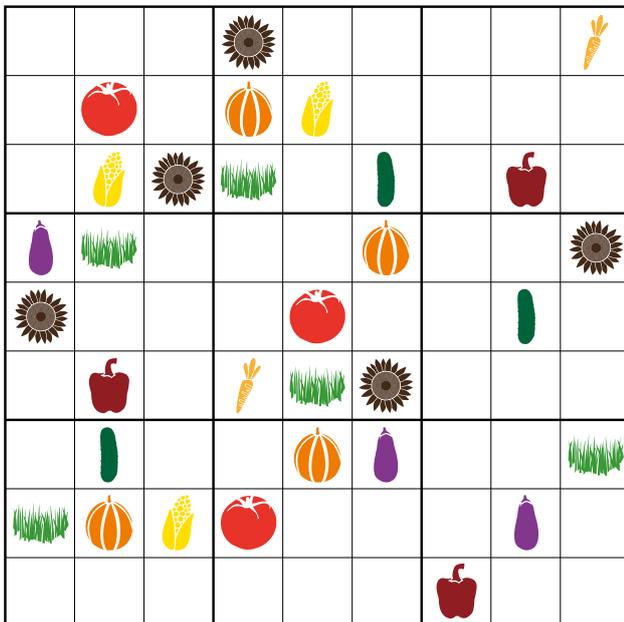


AHMET

26/01/2019

Nació el 26/01/2019 y pesó 2 kg. Es hijo de Burak Bağırsakçı, compañero de Turquía y ganador del Fitó Challenge 2018.

FITOKU



SOPA de LETRAS

Encuentra 5 lugares con centro Fitó

O	T	S	S	N	E	B	R	A	B
S	K	A	A	I	R	E	M	L	A
E	A	I	L	M	F	S	S	U	N
R	Y	R	L	X	U	U	H	G	G
G	L	O	E	O	E	D	E	O	A
A	A	M	H	N	B	Z	I	D	L
Y	T	E	T	A	S	M	L	I	O
O	N	I	R	O	P	J	A	S	R
L	A	Z	A	P	A	V	I	R	E
O	H	L	M	A	N	U	X	I	T

¿SABÍAS QUE...

...estamos co-creando El Sapiens del Tomate con elBullifoundation?

El Sapiens del Tomate formará parte de la Bullipedia, el gran proyecto de Ferran Adrià que consiste en crear la mayor enciclopedia multiformato de la restauración gastronómica del mundo occidental.

El libro lo está escribiendo la periodista Mireia Nicolás, a quien Semillas Fitó le proporciona la información científico-técnica del tomate, mientras que elBulli-

foundation le aportará la visión cultural y culinaria del fruto.

Mireia, mediante la metodología Sapiens, analizará el tomate desde diferentes perspectivas: no sólo como producto, sino también el ecosistema en el que nace y se elabora, desde su producción hasta su llegada al consumidor, a través de una visión de 360 grados.



Sapiens es una metodología creada por elBullifoundation para comprender y analizar un proyecto, con la finalidad de mejorar la eficiencia en innovación.



Ferran Adrià es un cocinero español considerado el mejor chef del mundo.

Ha revolucionado el mundo de la gastronomía al incorporar la ciencia con el uso de la gastronomía molecular.

Fue el chef principal del restaurante elBulli, destacándolo a nivel mundial con el reconocimiento de tres Estrellas Michelin y el puesto del mejor restaurante del mundo.

