



www.lilainnova.es

Impulsado por Grupo de Cooperación Casa Lila:



Producción hortofrutícola de cerezas.
www.pearlcherries.es



Asociación Escuela de Negocios del Pirineo.
www.esnepi.es



Grupo de Investigación Consolidado
"Alimentos de Origen Vegetal".
www.unizar.es



Transformación de fruta.
www.zufrisa.com



C.E.E. Jardinería Valle de Benasque S.L.
Producción de arándanos
y otros frutos rojos.
www.elremos.org/centro-especial-de-empleo



CON EL APOYO DE:



Lila innova

INNOVACIÓN EN LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS ROJAS



Lila innova

GRUPO DE COOPERACIÓN CASA LILA

UN PROYECTO DE COOPERACIÓN PARA REFORZAR LA ECONOMÍA LOCAL DEL PIRINEO MEDIANTE LA ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO Y LA TRANSFORMACIÓN



ESTE PROYECTO PRETENDE DEMOSTRAR DE MANERA EXPERIMENTAL QUE ES POSIBLE ABORDAR LA TRANSFORMACIÓN DE LOS FRUTOS ROJOS EN EL PIRINEO Y PREPIRINEO COMO FORMA DE ADAPTACIÓN DEL TERRITORIO AL CAMBIO CLIMÁTICO DE UNA FORMA MENOS AGRESIVA Y MÁS SOSTENIBLE.

GRUPO DE COOPERACIÓN CASA LILA

El grupo, denominado “Casa Lila”, se gestó en 2014 con algunos de sus miembros actuales con el **objetivo de desarrollar una línea de productos agroalimentarios ecológicos y con altas propiedades beneficiosas para la salud** (muchos de ellos color lila o rojo), susceptibles de ser cultivados en zonas de alta y media montaña especialmente afectadas por las consecuencias del cambio climático.

Las experiencias realizadas con productos en fresco han sido muy positivas y ha llegado el momento de aumentar el valor añadido de los productos obtenidos, y de acercar más a los productores a la cadena alimentaria, asegurando un producto transformado que conserve el mimo y la calidad con el que el producto cultivado ha sido tratado así como todas sus propiedades positivas para la salud y desarrollando una marca y una distribución de todos estos productos a lo largo de todo el año, tanto en fresco como en transformado.



OBJETIVOS DEL GRUPO DE COOPERACIÓN CASA LILA 2016-2017

1. **Plantear cultivos de frutas rojas a mayor altitud**, lo que permitiría a las zonas del Pirineo y Prepirineo poner hectáreas en cultivo de éstas y otras especies como adaptación al cambio climático.
2. **Trabajar con el proceso de transformación** (triturado, licuado, deshidratación de ese zumo o concentrado y almacenaje) que conserve intactas las propiedades de salud de los frutos rojos a un coste asumible incluso en producciones de menos escala.
3. **Especializar la zona y los derivados agroalimentarios de la misma como “consumo de salud” con la etiqueta también de “sostenibilidad” y “desarrollo rural”**, permitiendo a todos los agricultores actuales y futuros participar en una cadena alimentaria cuidada desde el principio hasta el fin y desestacionalizada gracias a la incorporación los canales de producto transformado. Empezaremos a investigar con dos frutas rojas tomadas de ejemplo: las cerezas y los arándanos.



RESULTADOS OBTENIDOS EN EL PROYECTO

CULTIVO EXPERIMENTAL EN ALTURA COMO ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO

- **800 m2 de cultivo experimental**; 2.500 plantas de especies autóctonas (Frambuesa, Mora, Arándano y Guillomo) y especies no autóctonas (Haskap y Aronia).
- **Producción** de frambuesa, mora, hakkap y aronia (*se espera para 2018 arándano y guillomo*).
- La recolección ha sido escalonada a lo largo de varios meses; todos los cultivos son compatibles con un **calendario de recolección ordenado** en el que apenas coinciden recolecciones simultáneas de diferentes especies.
- No ha sido necesario realizar **ningún tratamiento fitosanitario**; ninguna plaga ni enfermedad ha comprometido la producción ni el crecimiento de ninguna de las especies.
- La **resistencia a las heladas** de estas especies ha demostrado que están preparadas para un clima tan exigente como el de el Valle de Benasque frente a zonas más meridionales expuestas a los efectos del cambio climático (*excesos de temperatura, falta de lluvias, presión de plagas*).

EXPERIMENTACIÓN CON DIFERENTES MÉTODOS DE TRANSFORMACIÓN

- **Liofilización** de frutos enteros y zumos (cereza, haskap, aronia, frambuesa y mora), Atomización de zumo de cereza y **Deshidratación con aire caliente** de concentrado de cereza.
- Con la técnica de liofilización de Haskap, aronia, frambuesa y mora **obtenemos un producto con excelentes características organolépticas y nutricionales**, manteniendo la concentración de compuestos fenólicos del fruto fresco, la capacidad.
- Este **producto final** conserva la apariencia y sabor característicos de fruto fresco, y sería **comercializable** dentro del nicho de mercado de los productos tipo snack o preparados para repostería, batidos, smoothies e infusiones.

MODELO DE NEGOCIO

- Un **modelo de negocio** que permite a los agricultores participar en una cadena alimentaria cuidada desde el principio hasta el fin y desestacionalizada gracias a la incorporación de canales de producto transformado
- Una **marca**, unos **canales de distribución** y unos **métodos de transformación** establecidos para una gama de productos cultivados y elaborados garantizando altos estándares de conservación y propiedades.