GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Granadas ecológicas y biodinámicas online, con Granalma

Actualidad Empresarial | 07/10/2023 | 00:00

Una de las frutas más consumidas en España por sus múltiples beneficios es la granada.

El país se posiciona entre los principales productores del mundo y es el mayor exportador en Europa. Se estima que cada año se producen cerca de 30.000 toneladas en las más de 2.500 hectáreas españolas. Sin embargo, no todas las granadas consiguen la misma calidad, y es que su sabor está estrechamente relacionado con el proceso de cultivo que se lleve a cabo.

En este artículo se verá cómo la preparación del suelo, la elección y cuidado del agua, o las técnicas de cuidado del granado determinan, en gran medida, el sabor de una granada.

Granalma es una empresa que cultiva granados y que, a su vez, hace venta directa del productor al consumidor, a través de la venta de granadas online. Apuestan por un sistema de cultivo ecológico y biodinámico caracterizado por la utilización óptima de los recursos naturales, dejando a un lado cualquier producto químico o sintético. Además de reducir la contaminación del agua y la tierra, también consiguen un resultado más saludable para los consumidores.

La producción de granadas ecológicas y biodinámicas

Gran parte de los agricultores convencionales no hacen uso de compost y de preparados naturales, sino que utilizan pesticidas y abonos de síntesis (artificiales). Se estima que el 4 % de la energía mundial se utiliza fabricando este tipo de abonos. Esto se refleja, posteriormente, en la mediocre calidad de la fruta.

Tanto el cultivo ecológico como el cultivo biodinámico parten de un principio: el uso de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente y con la salud humana. El cultivo ecológico está caracterizado por la utilización óptima de los recursos naturales e ignora el uso de productos químicos. Además, el cultivo biodinámico persigue un método de cultivo más avanzado y aplica prácticas holísticas para el cultivo de las granadas. Con esto se pretende conseguir un sabor que va más allá del sabor convencional y conseguir las mejores granadas del mercado.

Cómo se reconocen las granadas biodinámicas

Para garantizar que los alimentos sean biodinámicos, los clientes pueden guiarse por el sello

Demeter. Esta marca solo es concedida a aquellos productores que siguen las normas de la agricultura biodinámica. El sello es emitido por la Oficina de Certificación Demeter del país correspondiente, y que es el mismo logo en toda la CEE.

En este sentido, las granadas de Granalma son una de las opciones que tienen la certificación Demeter. Para ello, se siguen prácticas como subir la vibración del agua utilizada en los cultivos y emplear pesticidas naturales elaborados por ellos mismos, entre muchas otras.

La tienda ofrece un catálogo de granadas online en tres variedades: Mollar, Wonderful y Purple Queen. La mayoría de estos productos se venden en cajas que van desde los 4 hasta los 8 kilogramos. Las variedades son dulces y ácidas. Además, pueden utilizarse para hacer zumo.

El compromiso medioambiental y la sostenibilidad son aspectos cada vez más importantes en la producción de alimentos. Las granadas ecológicas y biodinámicas se enmarcan dentro de esta tendencia, por lo que aportan beneficios tanto para los consumidores como para el planeta.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/218886-granadas-ecologicas-y-biodinamicas-online-con-granalma.htm