

LA IMAGEN DE MARCA COMO OPORTUNIDAD
PARA EL DESARROLLO TERRITORIAL

LOS VALORES DE LA ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu

IVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa



FOCUS
PYME Y EMPRENDIMIENTO
Comunitat Valenciana



CEEI
ELCHE
CENTRO EUROPEO DE
EMPRESAS INNOVADORAS

"Proyecto cofinanciado por los Fondos FEDER, dentro del Programa Operativo FEDER de la Comunitat Valenciana 2014-2020"



LA ESENCIA

PRODUCTO
LA HUERTA
LA EXPERIENCIA
LA HISTORIA





PLANTACION DE ALCACHOFAS EN LA VEGA BAJA: DE 9.000 A 10.000 HECTAREAS

- SE CALCULA UNA PRODUCCION ENTRE LOS 100 Y LOS 130 MILLONES DE KILOS
- El volumen de ventas alcanzará: exportación, 500 millones de pesetas; mercado nacional, 200; fabricación, 300 millones



Durante la campaña de cosecha de alcachofas en la Vega Baja, se calcula una producción entre los 100 y los 130 millones de kilos. El volumen de ventas alcanzará: exportación, 500 millones de pesetas; mercado nacional, 200; fabricación, 300 millones.

El cultivo de alcachofas en la Vega Baja ha alcanzado en los últimos años un gran desarrollo. Se calcula que en esta zona se cultivan entre 9.000 y 10.000 hectáreas de este producto. La cosecha comienza en mayo y se prolonga hasta octubre. Durante este periodo, los productores obtienen unos ingresos muy importantes.

El cultivo de alcachofas requiere de unos cuidados especiales. Se debe mantener el terreno siempre húmedo y libre de malas hierbas. Además, es necesario abonar las plantas regularmente para que crezcan sanas y fuertes.

El cultivo de alcachofas en la Vega Baja ha alcanzado en los últimos años un gran desarrollo. Se calcula que en esta zona se cultivan entre 9.000 y 10.000 hectáreas de este producto. La cosecha comienza en mayo y se prolonga hasta octubre. Durante este periodo, los productores obtienen unos ingresos muy importantes.

El cultivo de alcachofas requiere de unos cuidados especiales. Se debe mantener el terreno siempre húmedo y libre de malas hierbas. Además, es necesario abonar las plantas regularmente para que crezcan sanas y fuertes.

"EN LA SEMANA..."

El cultivo de alcachofas en la Vega Baja ha alcanzado en los últimos años un gran desarrollo. Se calcula que en esta zona se cultivan entre 9.000 y 10.000 hectáreas de este producto. La cosecha comienza en mayo y se prolonga hasta octubre. Durante este periodo, los productores obtienen unos ingresos muy importantes.

El cultivo de alcachofas requiere de unos cuidados especiales. Se debe mantener el terreno siempre húmedo y libre de malas hierbas. Además, es necesario abonar las plantas regularmente para que crezcan sanas y fuertes.

MANUEL FERRANDEZ GUIRAO

Artichauts

Guirálber

-GUIRÁLBER-

ESPECIALIDAD DE FRUTOS Y HORTALIZAS

MANUEL FERRANDEZ GUIRAO, S.A. - SEDE SOCIAL EN ALICANTE - CALLE JOAQUINA TOMÁS, 21 - TELÉFONO 46.10.00 - FAX 46.10.00

LA NIÑA DEL SEGURO

Manuela María Gómez

SEDE SOCIAL EN ALICANTE - CALLE JOAQUINA TOMÁS, 21 - TELÉFONO 46.10.00 - FAX 46.10.00

LA NIÑA DEL SEGURO

CONFECCION DE ALICACHOFAS

Desde 1829 al día de hoy

Calle Joaquina Tomás, 21
Tel.: Fábrica 46-Particular 5 y 8
RAFAL (Alicante-España)

**LA
ESENCIA**

**PRODUCTO
LA HUERTA
LA EXPERIENCIA
LA HISTORIA**

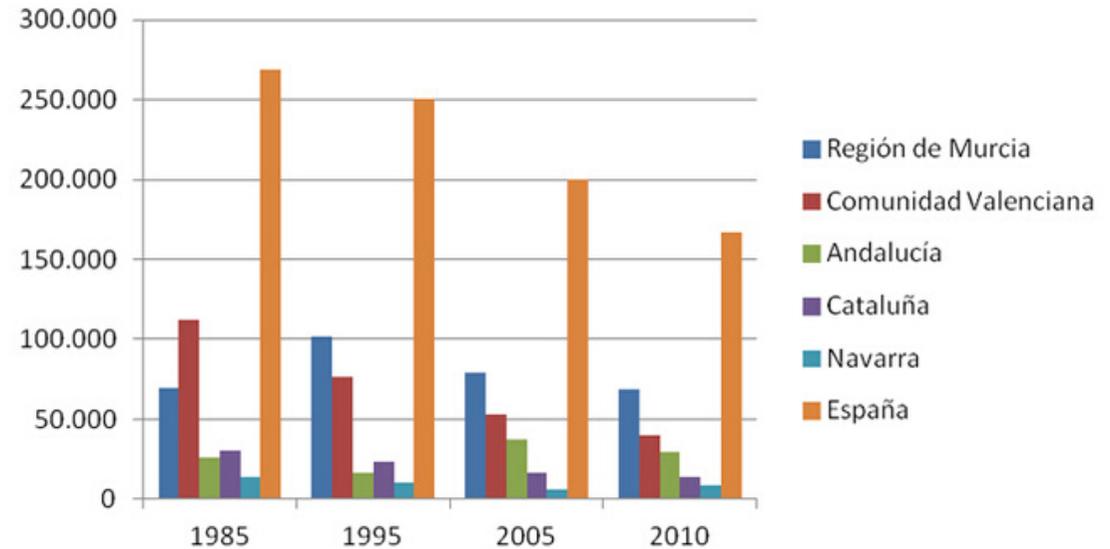
DEL ABANDONO

- AUGE DE LA CONSTRUCCIÓN
- ABANDONO DEL CAMPO
- PÉRDIDA DE PRODUCCIÓN

AL RENACER

- RECUPERAR LA ESENCIA
- LA IDENTIDAD
- ASOC. ALCACHOFA VEGA BAJA

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN





PRESTIGIO
Y
CALIDAD

VINCULACIÓN CON
EL TERRITORIO
HACER COMARCA



SINERGIAS CON LA
GASTRONOMÍA
Y EL TURISMO



CREAR CONCIENCIA

EDUCAR EN
VALORES



**C O N S T R U I R
E L R E L A T O**



IMAGEN Y DISEÑO

01

LA PERSONALIDAD DE LA MARCA



IMAGEN Y DISEÑO

Asociación Alcachofa Vega Baja
Joya de la Huerta

INICIO LA ASOCIACIÓN ▾ MARCA DE CALIDAD ▾ BENEFICIOS RECETAS ▾ ASOCIADOS NOTICIAS VÍDEOS 🔍

EMBAJADORES CAMPAÑA ESCOLAR CONTACTO

LA JOYA DE LA HUERTA

[f](#) [t](#) [w](#) [e](#) [in](#)

CALIDAD: EL SABOR QUE SE DISTINGUE

La alcachofa de la Vega Baja se distingue por su sabor y calidad fruto de una cuidada selección en unas tierras consideradas como la Huerta de Europa.

MÁS QUE UN PRODUCTO

00:00 | 05:06

DESCARGAR RECETARIO

ALCACHOFA VEGA BAJA

[f](#) [t](#) [w](#) [e](#) [in](#) www.alcachofavegabaja.com

02

SITUARNOS EN EL MAPA



COMUNICACIÓN

Impactos en medios nacionales: La1, La Sexta, Europa Press,

Agencia EFE.



02

Impactos en prensa especializada: Mercados, Fruit Today, Fresh Plaza, Agronoticias, Agronews, Valencia Fruits, Agrodiario, F&H...



LA VEGA BAJA COMO ZONA PRODUCTORA DE REFERENCIA

Impactos en prensa gastronomía: Diario de Gastronomía, Gastoogole, Gastronomía.com (España y América Latina), Diario de un glotón...



Impactos en prensa comarcal, provincial y regional.



COMUNICACIÓN

+ DE 120
IMPACTOS
POR CAMPAÑA

03

LA
COMUNICACIÓN
MÁS PRÓXIMA

LO QUE SOMOS



Alcachofa Vega Baja
Publicado por Reinaldo Rocamora [?] · 3 de agosto · 🌐

Agua, tierra, tradición y raíces.
📹 La plantación de alcachofas de la Vega Baja en menos de un minuto.

20 983
Personas alcanzadas

2404
Interacciones

[Promocionar publicación](#)

👍❤️😄 Tú y 134 personas más 13 comentarios 225 veces compartida

03

LA
COMUNICACIÓN
MÁS PRÓXIMA

NUESTRAS
CUALIDADES



Alcachofa Vega Baja

Publicado por Reinaldo Rocamora [?] · 14 de noviembre a las 10:13 · 🌐

Nos sumamos a la celebración del Día Mundial de la Diabetes, una enfermedad donde la alcachofa es una gran aliada. La Joya de la Huerta es rica en inulina, un hidrato de carbono fácil de asimilar por los diabéticos.

➔ Este Día Mundial se celebra el 14 de noviembre para conmemorar el aniversario del nacimiento de Frederick Banting, quien, junto con Charles Best, tuvo un papel determinante en el descubrimiento en 1922 de la insulina, hormona que permite tratar a los diabéticos y salvarles la vida.

Día
Mundial
Se la
diabetes



14 DE NOVIEMBRE

03

LA
COMUNICACIÓN
MÁS PRÓXIMA

NUESTRA
GASTRONOMÍA



Alcachofa Vega Baja
Publicado por Reinaldo Rocamora [?] · 13 de julio · 🌐

Los fines de semana son muy de ensaladilla... y la de alcachofas en conserva está mmmmm 😊
👉 Si quieres conocer más recetas: <https://bit.ly/2LRD85x>

#RECETA 👤👤👤



INGREDIENTES:

- 1 bote de corazones de alcachofa en conserva.
- 4 huevos hervidos
- 1 lata de atún (300 gr.).
- Mayonesa al gusto.

Ensaladilla de alcachofas de la Vega Baja en conserva

Asociación Mujeres de Refal

REDES SOCIALES

03

LA COMUNICACIÓN MÁS PRÓXIMA

The screenshot shows the Instagram profile for 'alcachofavegabaja'. The profile picture is a circular logo with a green leaf and the text 'ALCACHOFA Vega Baja del Segura JOYA DE LA HUERTA'. The bio reads: 'Alcachofa Vega Baja Asociación Alcachofa Vega Baja del Segura. Promocionando la calidad de la Joya de la Huerta. Links a recetas y más info: iglink.co/alcachofavegabaja'. It shows 278 publications, 751 seguidores, and 74 seguidos. Below the bio are seven category icons: 'La Joya', 'Recetas', 'Plantación', 'Dibujos', 'Flor', 'Congr. Al...', and 'SyaOrihu...'. The main content area is titled 'PUBLICACIONES' and shows a grid of nine images: 1. A close-up of a green artichoke. 2. A green artichoke growing on a plant. 3. Two artichokes on a wooden surface. 4. A person holding an artichoke with the text 'Día Mundial de la Diabetes' and '14 DE NOVIEMBRE'. 5. A plate of artichoke with other ingredients. 6. A bowl of artichoke salad. 7. A large pile of artichokes. 8. A bowl of artichoke soup. 9. A display stand for 'ALCACHOFA Vega Baja del Segura JOYA DE LA HUERTA' at a market.

03

LA
COMUNICACIÓN
MÁS PRÓXIMA

CONECTANDO
CON ALIADOS

Retwittaste



Torres en la Cocina @torrescocinatve · 30 ene.

Y por si el jabalí no fuera poco, hay más productos de temporada en este arroz:

alcachofa y ajos tiernos

Los podéis cambiar por col o alguno de sus derivados, también de temporada

¿Qué verdura le echaríais al arroz?

#TorresCocina

@alcachofa_es @TudelAlcachofa @Alcachofa_VB



3

7

12



REDES SOCIALES

03

LA COMUNICACIÓN MÁS PRÓXIMA



OLLA VIUDA
con alcachofas de la Vega Baja

Olla viuda con alcachofas de la Vega Baja

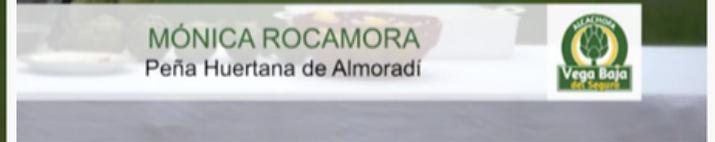
7.630 visualizaciones • 10 jul. 2014

👍 72 💬 2 ➦ COMPARTIR ≡ GUARDAR ...



ALCACHOFA VEGA BAJA
96 suscriptores

SUSCRITO 🔔



MÓNICA ROCAMORA
Peña Huertana de Almoradí



👍 6 💬 0 ➦ COMPARTIR ≡ GUARDAR ...

SUSCRITO 🔔

ACCIONES

04

HACIENDO COMARCA



ACCIONES

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO



ACCIONES

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO



Datils & Tours Travel Bloggers @datilsandtours · 1 dic.

Es tiempo de [#alcachofas](#) 🌿, un alimento muy saludable con muchas propiedades. ¡Te invitamos a leer todos sus secretos en este artículo sobre el blog trip de [@Alcachofa_VB](#) que realizamos!. bit.ly/34BGMqt



Mayte en la cocina- Blog gastronómico y 9 más

1

3

8



05

PRODUCTO

+

GASTRONOMÍA

+

TURISMO



Noticias de Almoradí

INFORMACIÓN

Blogueros como embajadores de la alcachofa

Especialistas en gastronomía descubren el proceso de plantación, recolecta y envasado de la flor más característica de la Vega Baja

M. A. Rives | Redacción / Fotos: Tony Sevilla | 17.11.2017 | 03:09

Una decena de blogueros de turismo y gastronomía de la provincia de Alicante han participado en la segunda edición del blogtrip de la Alcachofa de la Vega Baja.

Esta iniciativa, impulsada por la **Asociación Alcachofa Vega Baja** en colaboración con el Patronato de Turismo de la Costa Blanca, pretende dar a conocer a los blogueros todo el proceso y características de la alcachofa así como las experiencias que se pueden vivir alrededor de esta hortaliza relacionadas con la huerta, su patrimonio, el paisaje y la gastronomía.



Blogueros como embajadores de la alcachofa



Blogueros como embajadores de la alcachofa

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO

RECETARIO ALCACHOFA VEGA BAJA



JOYA DE LA HUERTA



www.alcachofavegabaja.com

05

PRODUCTO + GASTRONOMÍA + TURISMO

INGREDIENTES



- 4 Corazones de alcachofa de la Vega Baja.
- 50 gr. Sobrasada ibérica
- 100 ml. Nata.
- 35 mg. Sal.
- 1,5 gr. Goma xantana.
- 100 gr. Morcilla de cebolla.
- 20 gr. Queso roquefort.

ALCACHOFAS DE LA VEGA BAJA CONFITADAS CON
CREMA DE SOBRASADA, QUESO AZUL Y MORCILLA

Restaurante Los Infantes de Almoradí



Elaboración:

Pelar la alcachofa de la Vega Baja hasta obtener los corazones y, a continuación, confitar la alcachofa durante 25 minutos.

Para la crema de sobrasada:

Llevar la nata a ebullición, añadir la sobrasada y la xantana (también se puede utilizar otro espesante) y emulsionar con batidora.

Por último, marcar la morcilla en plancha a fuego medio.

Emplatado:

Poner en el plato una cucharada sopera de crema de sobrasada, sobre la crema pondremos la alcachofa que previamente hemos laminado y, por último, la morcilla marcada en plancha y coronamos con unos trocitos de queso azul encima.

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO

epcomunidadvalenciana.es | europa press

europapress / c. valenciana

Viaje por las texturas y sabores de la alcachofa de la Vega Baja, la Joya de la Huerta



ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA

Publicado 25/04/2018 13:04:40 CET

VALÈNCIA, 25 Abr. (EUROPA PRESS) -

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO



Alcachofas de la Vega Baja en diferentes texturas

ALCACHOFAS DE LA VEGA BAJA EN DIFERENTES TEXTURAS

ACCIONES

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO



ACCIONES

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO



ACCIONES

05

PRODUCTO
+
GASTRONOMÍA
+
TURISMO



06

EDUCANDO EN VALORES



ACCIONES

06

EDUCANDO
EN VALORES



ACCIONES

06

EDUCANDO
EN VALORES



ACCIONES

06

EDUCANDO EN VALORES



ALCACHOFA VEGA BAJA DEL SEGURA



RODEA CON UN CÍRCULO LA RESPUESTA CORRECTA

La alcachofa es:

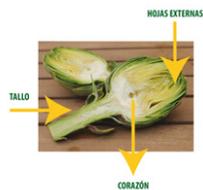
- 1) Una planta.
- 2) Una flor.
- 3) Una hortaliza.
- 4) Una verdura.
- 5) Todas las respuestas son válidas.

El color de la alcachofa es:

- 1) Verde.
- 2) Violeta.
- 3) Todas las respuestas son válidas.

Las alcachofas también son conocidas como:

- 1) Choferas.
- 2) Alcañolles.
- 3) Todas las respuestas son válidas.



CALENDARIO DE LA ALCACHOFA
Campaña y meses de consumo

ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

UNE Y COMPLETA LAS FRASES CON EMOJIS

- LA ES LA DE LA HUERTA.
- COMER ALCACHOFAS TE PONE.....
- LA ALCACHOFA ESTÁ.....
- ME LAS ALCACHOFAS.



ACCIONES

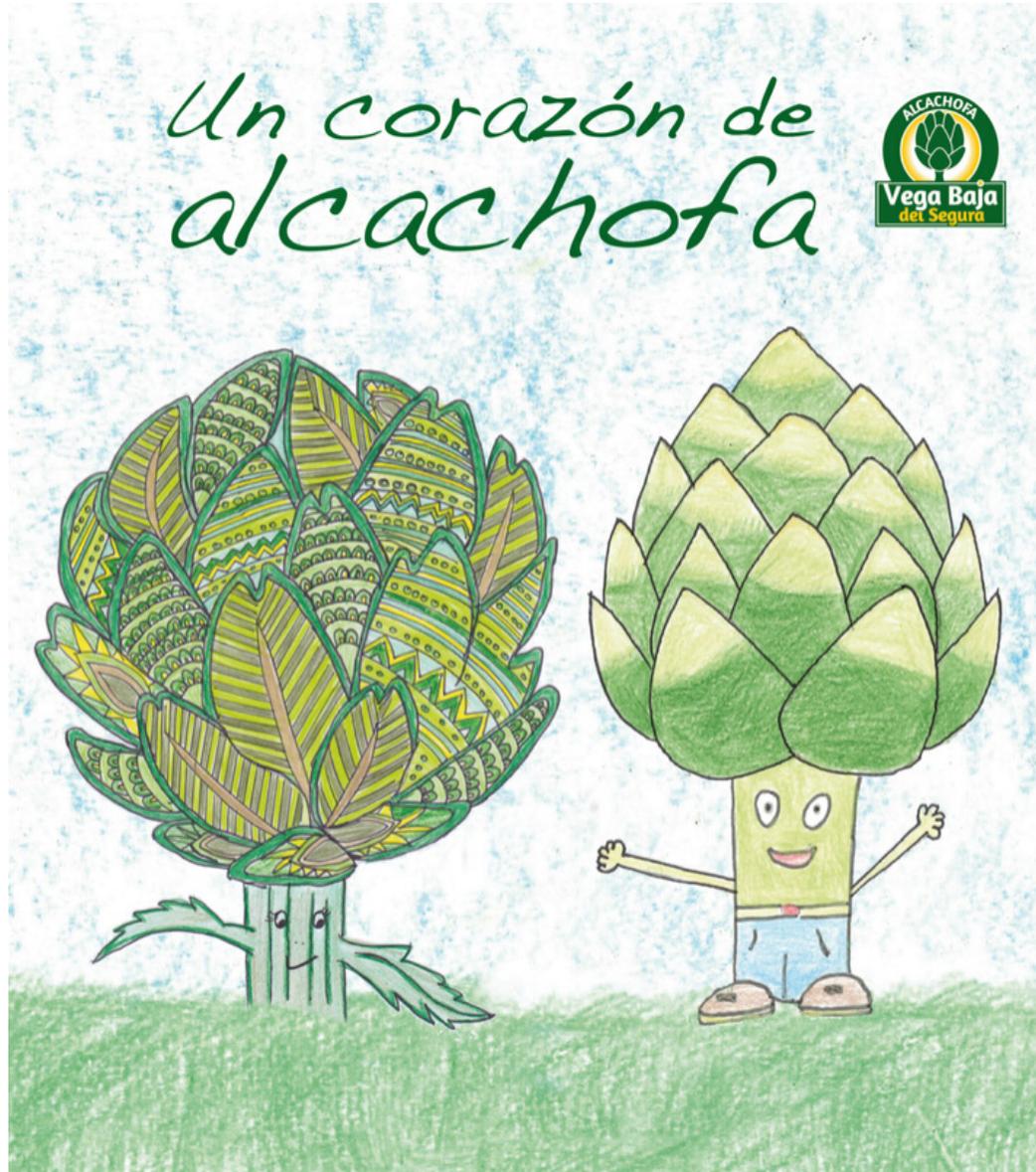
06

EDUCANDO EN VALORES



06

EDUCANDO
EN VALORES



06

EDUCANDO
EN VALORES

CAMPAÑA ESCOLAR EN LA VEGA BAJA

Un corazón de alcachofa, el cuento de la Joya de la Huerta para prevenir el acoso escolar

Reinaldo Rocamora

ALCACHOFA VEGA BAJA, CAJA RURAL CENTRAL

-  COMPARTIR
-  TWEET
-  LINKEDIN
-  MENEAME



© Joaquín Ortuño de la empresa Olé junto al presidente de Caja Rural Central, Manuel Ruiz y el presidente de la Asociación Alcachofa Vega Baja, Diego Martínez.

ACCIONES

06

ARCASILES PARA POST MILLENNIALS



06

ARCASILES
PARA POST
MILLENNIALS

La Gaceta del Gourmet

Publicación digital para el mundo de la gastronomía

La alcachofa de la Vega Baja se lanza a la conquista de los post-millennials con un taller de redes sociales





RENTABILIDAD

La producción de la alcachofa de la Vega Baja ha crecido más de un 25% en cinco años.



INTERÉS Y ORGULLO

- Más interés por el producto.**
- Crece la demanda.**
- La gastronomía apuesta por la alcachofa.**



MAYOR REPERCUSIÓN

- **Más reconocimiento al producto.**
- **El territorio de cultivo.**
- **Sus características.**



**DE GRAN
PRODUCT**



**GRAN PRODUCTO
CON VALORES Y
PERSONALIDAD**



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.

SU PAISAJE ÚNICO.



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.

SU PAISAJE ÚNICO.

LA EXPERIENCIA DE SUS
AGRICULTORES.



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.

SU PAISAJE ÚNICO.

LA EXPERIENCIA DE SUS
AGRICULTORES.

ES GASTRONOMÍA, TURISMO Y
CULTURA.



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.

SU PAISAJE ÚNICO.

LA EXPERIENCIA DE SUS
AGRICULTORES.

ES GASTRONOMÍA, TURISMO Y
CULTURA.

ACERCA LA HUERTA A LAS AULAS.



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.

SU PAISAJE ÚNICO.

LA EXPERIENCIA DE SUS
AGRICULTORES.

ES GASTRONOMÍA, TURISMO Y
CULTURA.

ACERCA LA HUERTA A LAS AULAS.

EDUCA EN VALORES.



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.

SU PAISAJE ÚNICO.

LA EXPERIENCIA DE SUS
AGRICULTORES.

ES GASTRONOMÍA, TURISMO Y
CULTURA.

ACERCA LA HUERTA A LAS AULAS.

EDUCA EN VALORES.

ES UN MOTOR ECONÓMICO.



PRODUCTO QUE:

DEFIENDE EL TERRITORIO.

SU PAISAJE ÚNICO.

LA EXPERIENCIA DE SUS
AGRICULTORES.

ES GASTRONOMÍA, TURISMO Y
CULTURA.

ACERCA LA HUERTA A LAS AULAS.

EDUCA EN VALORES.

ES UN MOTOR ECONÓMICO.

ES UN SÍMBOLO DE IDENTIDAD DE LA
VEGA BAJA.

¡GRACIAS!



ALCACHOFAVEGABAJA.COM