

Cítricos ecológicos online

Cultivamos naranjas en Valencia, así como también mandarinas. Desde el 2011 que iniciamos la reconversión de nuestros huertos hacia la agricultura ecológica hemos experimentado la satisfacción de poder ofrecer una fruta de calidad, sin residuos como pesticidas de síntesis y además hemos visto como la flora y fauna de nuestros huertos se ha recuperado de una manera significativa. Avés, insectos, mamíferos y reptiles ya no encuentran un entorno hostil en nuestros cultivos.

Naranjas de Valencia

En principio empezamos cultivando dos pequeños huertos familiares, con el paso del tiempo y con la constatación de que el cultivo orgánico de cítricos era viable decidimos ampliar nuestra explotación con tres pequeños campos en los que había cesado la explotación agrícola desde hacía tiempo.

Por una parte esto nos supuso un trabajo árduo de recuperación de los frutales, pero por otra nos dimos cuenta que tras un largo tiempo en los que la mano del hombre no había actuado sobre el cultivo, la fauna auxiliar no echaba una mano con las plagas que antes nos costaban miles de euros combatir mediante plaguicidas.

Somos la cuarta generación cultivando naranjos y mandarinos en L'Horta de Valencia y esperamos que si nuestro descendientes así lo quieren sean unas cuantas más.

Recuperar el contacto con el cliente

Quizás una de los aspectos que no valoramos en un principio fue la satisfacción que produce el contacto con las personas que finalmente van a comer tu fruta. Inicialmente la comercialización de nuestra fruta ecológica nos suponía todo un reto. Encontrar compradores para la cosecha era todo un reto. Poco a poco el contacto con el consumidor final nos ha ido enriqueciendo, ya no dependemos de una larga cadena de intermediarios para que nos digan que te gusta o no de nuestra fruta. Ahora los sabemos porque nos lo dices tú que también te atreviste en su momento a [comprar mandarinas ecológicas](#) en nuestra tienda.

Y es que el contacto entre consumidor y agricultor prácticamente se ha perdido, y no saber lo que le gusta a tu cliente final induce a que debas seguir el consejo de un intermediario que quizás no te de la información veraz sobre lo que le gusta al consumidor final, sino que te trasmite una información sesgada. Quizás de unas variedades que tienen menos gusto pero aguantan mejor la conservación en cámara frigorífica, quizás te recomiendan la recolección todavía en verde, etc etc.

Todo un gusto cultivar con salud y proporcionando salud.