

ECONOMÍA Y NEGOCIOS

9 AL 15 D'OCTUBRE

Suplemento de Economía
del Diari de Tarragona

Tel. 977299752, 977299735, 977299757
Fax: 977223013
economia@diaridetarragona.com
Coordinación: Núria Pérez
Rafael Servent, Rafel Villa

IKEA

LOGRA UNAS VENTAS RÉCORD EN 2005 CON EL 33,5 POR CIENTO MÁS

La compañía que fundó en 1958 Ingvar Kamprad Elmtaryd Agunaryd ha alcanzado un nuevo récord de ventas en España, mercado en el que acaba de cumplir diez años, al facturar 689 millones de euros, el 33,5 por ciento más que el año anterior. El grupo invertirá 1.000 millones de euros para llegar a las 30 tiendas.



CAIXA TARRAGONA

PREPARA UNA MESA REDONDA SOBRE INNOVACIÓN MAÑANA

El acto contará con Josep Maria Rañé (Trellat i Indústria), Joaquín Trigo (Foment), José Julio Moya (ASM), Antoni Zabalza (Ercros) y Pere Ferré (Coselva) y tendrá lugar a las ocho.

Profeta, pero fuera de aquí

Fruit Nature enfoca su estrategia hacia la venta en el extranjero de toda su producción al constatar que el aceite de oliva ecológico no es aún valorado en el mercado doméstico

Manel Ambrós era un joven agricultor que trabajaba las fincas heredadas de su familia, pero que se daba cuenta de que si seguía la manera de trabajar de su padre no tendría futuro. Así que apostó por buscar para el producto un valor añadido que le permitiera obtener mejores precios por su trabajo: la producción ecológica. El problema estriba en el escaso mercado de consumidores de este tipo de agricultura, que ha obligado a Ambrós a centrar desde el principio su estrategia en la conquista de los mercados extranjeros.

RAFAEL VILLA/RIBA-ROJA D'EBRE
rvilla@diaridetarragona.com

«No se trataba únicamente de conseguir un valor añadido, sino de hacer algo que entrara en mi manera de pensar. Las prácticas agrarias en los métodos tradicionales no son adecuadas. Al final, por muchos tratamientos fitosanitarios que le hagas a un árbol para atacar las plagas, llega un momento en que ya no responde», explica Manel Ambrós. Con esas ganas de hacer algo diferente y de seguir sus propios dictados, Ambrós apostó por reconvertir las tierras de la familia hacia el cultivo ecológico, incluyendo la adaptación de unos locales familiares en pleno centro de Riba-roja d'Ebre para instalar un pequeño molino de aceite, lo suficiente para la producción de su empresa, que bautizó como Fruit Nature.

Hace tres años de la primera cosecha de producción ecológica de Fruit Nature, y en este tiempo Ambrós ha podido constatar claramente el escaso interés del mercado español hacia los productos ecológicos. Si en otros países el concepto de bio o ecológico es un atractivo hacia un amplio sector de consumidores, en España no sucede así. De hecho, según Ambrós, se da la paradoja de que en un país con una gran producción de aceite de oliva de gran calidad, hay un amplio sector de población que consume aceites de otros tipos —especialmente de semillas— por una diferencia de precio mínima. «Y quien no conoce el aceite de oliva hoy, seguro que en el futuro tampoco lo hará, porque su demanda en el extranjero es cada vez mayor, y por tanto su precio sube, así que la diferencia con el aceite de semilla se incrementará», afirma Ambrós.

La conclusión ha sido fácil: orientar las ventas hacia el extranjero, donde sí existe un público interesado en el producto ecológico.



Manuel Ambrós trabajando uno de los olivos de la finca familiar de Riba-roja d'Ebre.

JOAN REVILLAS

Una mínima parte del producto se deja para su venta en Catalunya

«Dejo en Catalunya una mínima parte de la producción, para que se conozca la marca, pero la práctica totalidad de las ventas las hago en el extranjero», explica Ambrós. De hecho, en el momento de montar la empresa ya era consciente de que la mayoría de sus ventas se deberían dirigir al extranjero, y por eso

La variedad local, 'empeltre', se mezcla con la arbequina

to la bautizó con un nombre fácil de asimilar tanto en mercados angloséfonos como francófonos.

Tampoco ha sido fácil entrar en los mercados extranjeros, sobre todo en los americanos, ya que la certificación de producto ecológico que se expide en España —y que es reconocida por los países de la

La empresa quiere ampliar su oferta en próximos años, incluyendo el vino

Unión Europea—no vale allí, así que obtener la validación correspondiente, la USPA, comporta una sobrecarga de trabajo en forma de documentación y más documentación.

A la entrada de Fruit Nature en el mercado español tampoco le ha ayudado el hecho de que ya existía una gran producción de aceite

de oliva de calidad, aunque no sea ecológico. Por eso, Ambrós cree que puede tener más fortuna en el mercado doméstico con productos que no están tan arraigados todavía, como el paté de aceituna, tanto de verde como de negra. Es el principio de una gama de productos basados en la aceituna que Fruit Nature ofrecerá en los próximos años, y que incluirán el vino también de producción ecológica.

Pero Ambrós prefiere tomárselo con calma y no intentar lanzarse a una gran producción. Para empezar, existe la limitación de cualquier cultivo ecológico: deben pasar tres años desde que se declara el cultivo como tal hasta que se pueden sacar los productos al mercado, el tiempo preciso para que la tierra quede limpia de residuos químicos. En estos momentos hay otras fincas de Riba-roja que se hallan en este periodo de espera, con vistas a incrementar la producción de Fruit Nature. Y también existe la autolimitación que se impone Ambrós, que prefiere poner menos producto en el mercado con la finalidad de controlar mejor todo el proceso de elaboración y poder garantizar que no sólo es aceite ecológico, sino también de alta calidad.

Olivos de seiscientos años

Las cerca de cien hectáreas de las que Fruit Nature extrae su aceite ecológico viven el contacto entre los olivos arbequinos recién plantados —cada año se amplía su número— y los viejíssimos árboles que han visto pasar generaciones y generaciones de agricultores. Árboles de 500 a 600 años, explica Ambrós, y que aún están en plena producción. La variedad de oliva que ofrecen es la denominada *empeltre*, característica del Bajo Aragón y de los aceites de la DO Terra Alta. Su aceite es muy afrutado cuando

la cosecha es temprana, pero si se deja madurar el fruto hasta que toma su característico color negro, el aceite que se obtendrá será muy suave, de gusto ligero. Por ello Ambrós ha apostado por mezclarlo a partes iguales con el aceite de arbequinas, de gusto más rotundo, obteniendo así un producto equilibrado y de mayor calidad. El mayor rendimiento que ofrece la variedad arbequina es la razón por la que esta explotación familiar tiene cada vez mayor presencia de una aceituna ajena a la zona.