

DIARI DE TARRAGONA
DIUMENGE, 13 DE GENER DE 2019

economía & empresas 07

Empresas Agroindustria

Baix Camp

El aceite ecológico de la cooperativa Riudecanyes entra en Veritas

Desde este mes el formato de 500 mililitros de la marca Xavier Pellicer se vende en exclusiva en la cadena de supermercados de productos ecológicos y de proximidad

N. PÉREZ
RIUDECANYES

La apuesta de la Cooperativa de Riudecanyes por ser pionera en el Baix Camp en la producción de aceite de oliva virgen extra ecológico comienza a dar sus frutos. La sociedad ha cerrado un acuerdo con Veritas, la cadena de supermercados de productos con certificación ecológica y de proximidad, con más de cincuenta tiendas en Catalunya, Madrid, Baleares, el País Vasco, Navarra y Andorra. Fruto del mismo, desde este mes de enero la empresa de distribución catalana vende de manera exclusiva el formato de 500 mililitros de su aceite de oliva virgen extra ecológico con la marca del reconocido chef Xavier Pellicer (exjefe de cocina de El Racó de Can Fabes y Àbac, que en 2018 abrió su propio restaurante en la calle Provença de Barcelona y que recientemente ha sido elegido como el mejor restaurante de vegetales del mundo), que es embajador de la cooperativa desde hace siete años cuando optó por el aceite de la Baronia de Escornalbau para debut con un producto propio.

Inicialmente el acuerdo con Veritas contempla la venta de 5.000 unidades pero más que la cantidad, que es destacada, desde la cooperativa subrayan la importancia que tiene haber en-

trado en una cadena como Veritas que lleva en su ADN la apuesta por productos de calidad.

El camino para llegar hasta aquí no ha sido fácil. Antes de empezar a producir el año pasado las primeras botellas de aceite ecológico fueron necesarios más de cuatro años de trámites, primero para que el molino y la envasadora fueran certificados por el Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) y después para superar los criterios de la International Food Standard.

Marca blanca gourmet

Además del aceite ecológico, otra de las apuestas de esta cooperativa está relacionada con la producción de aceite de marca blanca para terceros. Actualmente producen alrededor de veinte tanto para cadenas de distribución como para restaurantes que quieren disponer de envases con sus propias etiquetas. Ofrecen el servicio de llave en mano, no únicamente la venta del aceite de oliva virgen. Ayudan y asesoran a sus clientes a la hora de escoger el tipo de envase o de etiqueta.

En el último año han cerrado acuerdos para producir marca blanca de empresas catalanas, españolas, francesas, alemanas, polonesas, rusas e incluso brasileñas.

Premio europeo

La cooperativa recibió a finales de noviembre el premio europeo a la calidad empresarial de la Asociación Europea de Economía y Competitividad (AEDEEC).



Gonzalo Cambra, director comercial de la cooperativa, recogiendo el premio.



Josep Maria Serrat, director de la cooperativa, mostrando algunas de las botellas de aceite que producen. FOTO: ALBA MARINÉ

Fechas clave

Pionera en envasar aceite y en apostar por el ecológico



La cooperativa produce más de una veintena de marcas blancas. FOTO: ALBA MARINÉ

● **1997.** La cooperativa fue de las pioneras en el Baix Camp en envasar con marca propia.

● **2012.** El reconocido chef Xavier Pellicer (que había sido jefe de cocina en El Racó de Can Fabes y desde el año pasado cuenta con restaurante propio en Barcelona) elige

la cooperativa para debutar con un producto propio: un aceite de oliva virgen extra elaborado con aceitunas arbequinas. Ese mismo ejercicio culminaron una inversión de 1,5 millones de euros en un nuevo molino con capacidad para producir hasta un millón de litros de aceite.

● **2014.** La sociedad fue más allá del concepto de agrotienda con la inauguración, en el antiguo edificio del molino y colaboración con el Ayuntamiento de Riudecanyes, de un Centro de Interpretación de los Frutos del Paisaje.

● **2017.** Dos décadas después de empezar a envasar sus aceites y de iniciar su apuesta por el valor añadido, la Cooperativa lanza su nueva línea de aceite de oliva ecológico.

Pero como remarca Gonzalo Cambra, director comercial de la organización agrícola, no se trata de un aceite de calidad inferior al producido con sus marcas sino de aceite de marca blanca de la máxima calidad, que puede considerarse incluso gourmet sin que ello suene a oxímoron.

Cifra récord de aceite envasado

La cooperativa, que en la actualidad tiene unos 150 socios y factura anualmente más de un millón de euros, prevé esta campaña unos números similares a los de la pasada cuando logró cerrar con récord de ventas de aceite de oliva virgen extra envasado: más de 260.000 litros. De ellos, alrededor de un 30% se dirigen a la exportación. Ya venden en unos veinticinco países, en su mayoría de la Unión Europea y fruto del acuerdo con Rungis Express, una importante compañía logística y de distribución de productos agroalimentarios de alta calidad en Europa que vende sus aceites en los canales horeca (hostelería, restauración y catering) y retail de Alemania, Austria y Suiza.

