

Economia

EMPRESA

Bombons farcits de sabor, ecologia i tradició

L'empresa Gluki, originària d'Olot i amb botiga també a Girona, fa més de cinquanta anys que és líder en el sector de la xocolata

Amb un èxit plenament consolidat a Catalunya, la companyia busca obrir-se camí a la resta de l'Estat a través de les vendes per internet

08/08/11 02:00 - GIRONA - [NÚRIA LÓPEZ](#)

Per garantir el sabor i l'essència originals del cacau, Xocolates Gluki aposta per la producció de bombons cent per cent ecològics. Des dels seus inicis, aquesta empresa, originària d'Olot, aposta per una fabricació de qualitat sense recórrer a la utilització d'additius, potenciadors del sabor, conservants, colorants artificials o transgènics. Els pilars bàsics de la seva filosofia són la passió que senten per la xocolata i l'ecologia. Per tant, el respecte per la natura és un dels valors que intenten incorporar als seus productes.

Xocolaters i bomboners, Gluki és una fàbrica-botiga ubicada al carrer Joaquim Vayreda, al centre d'Olot, que amb l'objectiu d'expandir-se fa catorze anys va obrir un establiment a Girona. Primer es van instal·lar a la Rambla, al carrer Argenteria, però ara se'ls pot trobar al carrer Santa Clara de Girona. De moment no venen fora de Catalunya, però per començar a exportar a la resta de l'Estat dins del web que estan a punt d'estrenar inclouen un enllaç que permetrà comprar per internet.

Tenen un assortiment de vint tipus de bombons, entre els quals n'hi ha tres que destaquen per ser els més venuts: l'asteca, un trufat negre amb trossets de cacau cruixent; el sublim, un bombó que barreja equilibradament xocolata amb llet i nous de la terra, i el desig, que neix de combinar la xocolata blanca amb ametlles d'aquí. També comercialitzen xocolata en rajola i torrons de xocolata. Segons l'empresa, les èpoques en què facturen més són Pasqua, amb els ous i les mones, i Nadal, ja que moltes empreses recorren a ells per als lots que regalen als treballadors.

Xocolates Gluki es declara a favor de la sostenibilitat del planeta i en aquesta direcció fa un any van aconseguir el segell del CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), una autoritat de control que garanteix i certifica que els seus productes s'han creat a partir de matèries primeres ecològiques. També des de fa un any importen el cacau procedent d'unes reduïdes plantacions del Perú i la República Dominicana. Petites cooperatives que s'han reconvertit a la producció de cacau biològic. Ofereixen un producte sa, de qualitat i natural, al mateix temps que fomenten el comerç just comprant directament l'aliment als agricultors. La resta d'ingredients que es necessiten per fabricar aquest capritx afrodisíac –nata, llet, avellanes i ametlles, entre altres– prové de cultius ecològics locals, ja que intenten impulsar els conreus agrícoles catalans.

La idea de combinar xocolata i ecologia va començar el 1957, quan l'actual propietari va comprar l'empresa de xocolata fundada el 1870. Després de cinquanta anys, l'empresari ha passat el relleu a les seves filles perquè siguin elles, la Sara i la Coral, les que s'encarreguin de Xocolates Gluki. Formen un equip jove que es complementa amb en Josep, un soci que té més de vint anys d'experiència treballant per a la companyia. Tot i que els començaments no són fàcils, aquesta fàbrica de xocolata pot afirmar que avui en dia té consolidada una llista de clients fidels que busquen garantia de qualitat. La crisi no ha minvat massa les seves vendes. Principalment perquè encara que les matèries primeres orgàniques s'han encarat, han optat per no augmentar el preu dels seus productes. Es mantenen competitiu en el mercat i tenen èxit.

Darrera actualització (Dilluns, 8 d'agost del 2011 02:00)

Publicat a

[El Punt Avui](#). [Comarques Gironines](#) 08-08-2011 Pàgina 27



La Coral ensenyant l'aparador de bombons que té a la botiga de Girona, al carrer Santa Clara. Foto: MANEL LLADÓ.

Els pilars bàsics de la filosofia de Gluki són la passió que per la xocolata i l'ecologia

Notícies de ...

[Girona](#) [Olot](#)