Patates en mode ‘eco'

L'empresa Torribas, capdavantera en patates i cebes de Figueres, inverteix 100.000 euros en una línia de negoci ecològic

Es planteja vendre 3.000 quilos de producte orgànic al dia, amb relació als 200.000 quilos de convencional



Borja Casamitjana s la quarta generaci de l'empresa familiar i director d'operacions de Torribas Foto: ARXIU.

Es fa difícil créixer si el producte és quelcom tant bàsic com una patata, un all i una ceba, i si l'àmbit d'actuació gira al voltant d'uns centenars –escassos– de quilòmetres. Per això, l'empresa familiar Torribas, al capdavant de la qual conviuen actualment la tercera i la quarta generació, ha apostat pel producte ecològic i ha destinat una primera inversió de 100.000 euros per posar el producte EcoTorribas al mercat. “És una veta de mercat amb demanda creixent”, explica Borja Casamitjana, responsable d'operacions de la marca, amb seu a Mercabarna. “Amb la segmentació, satisfem les expectatives del consumidor de producte ecològic més exigent i també les del consumidor que, sense ser predominantment ecològic, aposta per la qualitat i vol descobrir nous productes”, argumenta Casamitjana. Al novembre passat la companyia va començar a vendre la nova gamma, que es podrà trobar en establiments d'alimentació ecològic i en les grans superfícies. Com ja fa amb el producte convencional, la línia ecològica se segmenta per usos culinaris i diferencia amb marques pròpies les patates per fregir (EcoPatFrit) i per coure (EcoPatCook) i també les patates que admeten tot tipus de cocció (EcoPat). A banda de patates, complementen la línia orgànica les cebes i els alls ecològics.

“Per nosaltres, oferir una patata ecològica que s'adapti a les necessitats del consumidor i arribi a ell de manera còmoda i fàcil era un repte”, explica Casamitjana, que recorda que la marca disposarà de la gamma ecològica tot l'any, tot i ser un producte estacional.

L'objectiu de la companyia és arribar a vendre fins a 3.000 quilos de producte ecològic al dia, un objectiu que ja es planteja per a la pròxima campanya, la dels exercicis 2016-2017, perquè com que la d'enguany és la primera campanya, “les dades no seran les definitives”. La companyia, que té tres centres de treball, ven entre 180.000 i 200.000 quilos de producte convencional al dia. Entre les marques més conegudes del grup Torribas hi ha les Patates de la Vall d'En Bas, Patatas del Señor Cura, Trumferoles, PatNatur i PatMicro.

En la primera fase de la creació de la línia nova de negoci, la companyia ha destinat exclusivament a EcoTorribas 100.000 euros, per a adequar les instal·lacions i per adquirir pesadores i empaquetadores que només manipulen productes ecològics. A banda, cal afegir-hi uns 700.000 euros més invertits durant l'any passat en millores tecnològiques a la planta envasadora de Mercabarna i en adquisició de maquinària, com un seleccionador òptic i màquines d'esterrossar que limiten el consum d'aigua.

La companyia té algun camp de cultiu propi, però normalment compra la matèria primera a productors d'una zona que abasta Catalunya i arriba fins a la costa murciana. “Treballem amb un producte que no vol ni molt de fred ni molta calor, perquè es pot gelar o coure dins el camp si hi ha temperatures extremes”, explica Casamitjana. Les vendes, que es fan des de Mercabarna i Mercavallès, també cobreixen Catalunya, la costa

valenciana, Múrcia, Albacete, Valladolid i la costa francesa. “No és un producte exportable i el seu consum és molt local”, explica Casamitjana, “d'aquí també el nostre objectiu de diversificar al màxim la gamma que oferim”.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 08-02-2016 Pàgina 34
-El Punt Avui. Barcelona 08-02-2016 Pàgina 18
-El Punt Avui. Camp i Ebre 08-02-2016 Pàgina 18
-El Punt Avui. Lleida 08-02-2016 Pàgina 18
-El Punt Avui. Maresme 08-02-2016 Pàgina 18

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/939484-patates-en-mode-leco.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui