

La multinacional Trefinos celebra 250 anys a l'avantguarda de la producció de taps

L'empresa amb seu a Palafrugell té presència en 22 països, produeix més de 500 milions de taps i processa anualment 14.500 tones de suro. Va organitzar una jornada de celebració a la qual van assistir mitjans internacionals de tot el món



Representació institucional i empresarial a l'acte.

Trefinos, multinacional del suro radicada a Palafrugell, va celebrar dimecres passat el seu 250 aniversari amb una intensa i emotiva jornada. El president de Trefinos, Juan Ginesta, va subratllar que «l'empresa ha construït en tots aquests anys respecte a una tradició arrelada al territori, però integrant la innovació tecnològica que el futur del sector requereix». Aquesta és la raó per la qual la trajectòria de la companyia ha estat ascendent tant en l'àmbit nacional com en l'internacional. L'empresa té presència en 22 països, produeix més de 500 milions de taps i processa anualment

14.500 Tn de suro

Al matí es va realitzar una visita als boscos de sureres d'Agullana, on es va donar a conèixer en profunditat la importància de la indústria surera en l'articulació social de Girona des de principis del segle XX fins a l'actualitat.

A la tarda, es va celebrar una taula rodona d'experts en la qual van participar George Oxley, biòleg especialista en la regeneració del sòl i escriptor. Juan Park, director de la consultora Wine Intelligence para Iberia i gerent dels projectes d'estratègia i recerca. I Roberto Cipresso, enòleg, fundador del celler La Fiorita i amb diversos reconeixements internacionals.

Durant les ponències, es va parlar de la regeneració dels sòls boscosos i es va subratllar la importància de considerar el sòl un com a mitjà actiu, no inert, necessari per al desenvolupament d'ecosistemes sostenibles «perquè en ell habiten el 90% dels éssers vius del planeta», entre els quals es troben els fongs responsables de la regeneració de plantes, flors i arbres, en paraules de George Oxley.

Per la seva part, Roberto Cipresso va parlar del futur de la viticultura i dels dos tipus de vi que ell reconeix: els que simplement satisfan el paladar i els que, d'altra banda, emocionen. Vins que fan viatjar al seu territori de

procedència, entenent com a tal no solament una àrea geogràfica sinó les característiques del sòl i el substrat, la seva temperatura, el seu vent, la seva latitud, les varietats de raïms conreats i la contribució de la mà de l'home en aquests cultius.

Finalment, Park va basar la seva ponència en el neuomàrqueting i l'enorme importància que té la familiaritat del consumidor amb el packaging, el tap i l'etiquetatge d'un vi a l'hora de fer la seva elecció de compra.

Visita guiada a la fàbrica

Immediatament després de les ponències, Trefinos va oferir una visita guiada a la seva fàbrica on es van explicar les innovacions tecnològiques que han fet d'aquesta multinacional la principal empresa a l'avantguarda del sector: les tecnologies extractives de TCA (2, 4, 6-Tricloroanisol. En concret, Trefinos ha desenvolupat tres tecnologies pròpies: Montebello, TD3 i THOR. La tecnologia Montebello s'aplica en tot el granulat del procés productiu. A més Trefinos proposa dues gammes completes de productes processats amb les tecnologies més modernes disponibles: THOR i TD3.

Finalment, la directora general d'Indústria, M^a Àngels Chacón, va participar al sopar, que es va celebrar en el Museu del Suro de la mà d'El Celler de Ca Roca i que va tancar la jornada.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/09/23/multinacional-trefinos-celebra-250-anys/869026.html?utm_source=rs