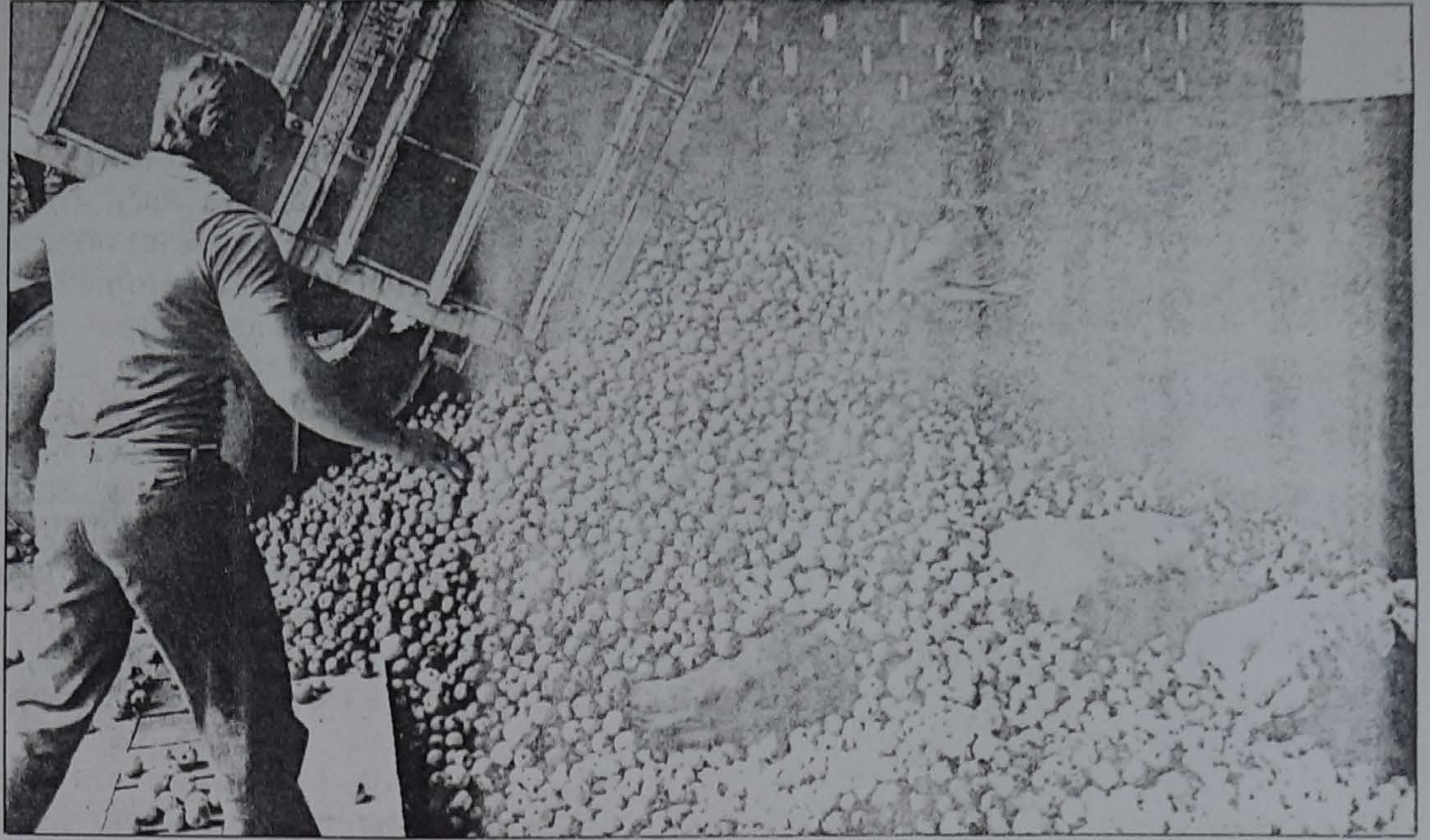


Las instituciones vascas y un grupo financiero se encuentran embarcados en un proyecto de construcción en Gernika de una industria de producción de sidra que será toda una realidad en 1990. La revolución del sector llegará a través de esta planta que, con una producción de alta calidad y con los mejores sistemas técnicos actuales, será capaz de producir cuatro millones de litros anuales. Para la ubicación de esta industria se requerirá una inversión de 450 millones de pesetas. Su producción se llevará a cabo a través de 15 tipos de manzana sidrera y será comercializada a través del sistema barril, embotellada y en lata.



A partir de 1990, una planta comercializará 4 millones de litros al año

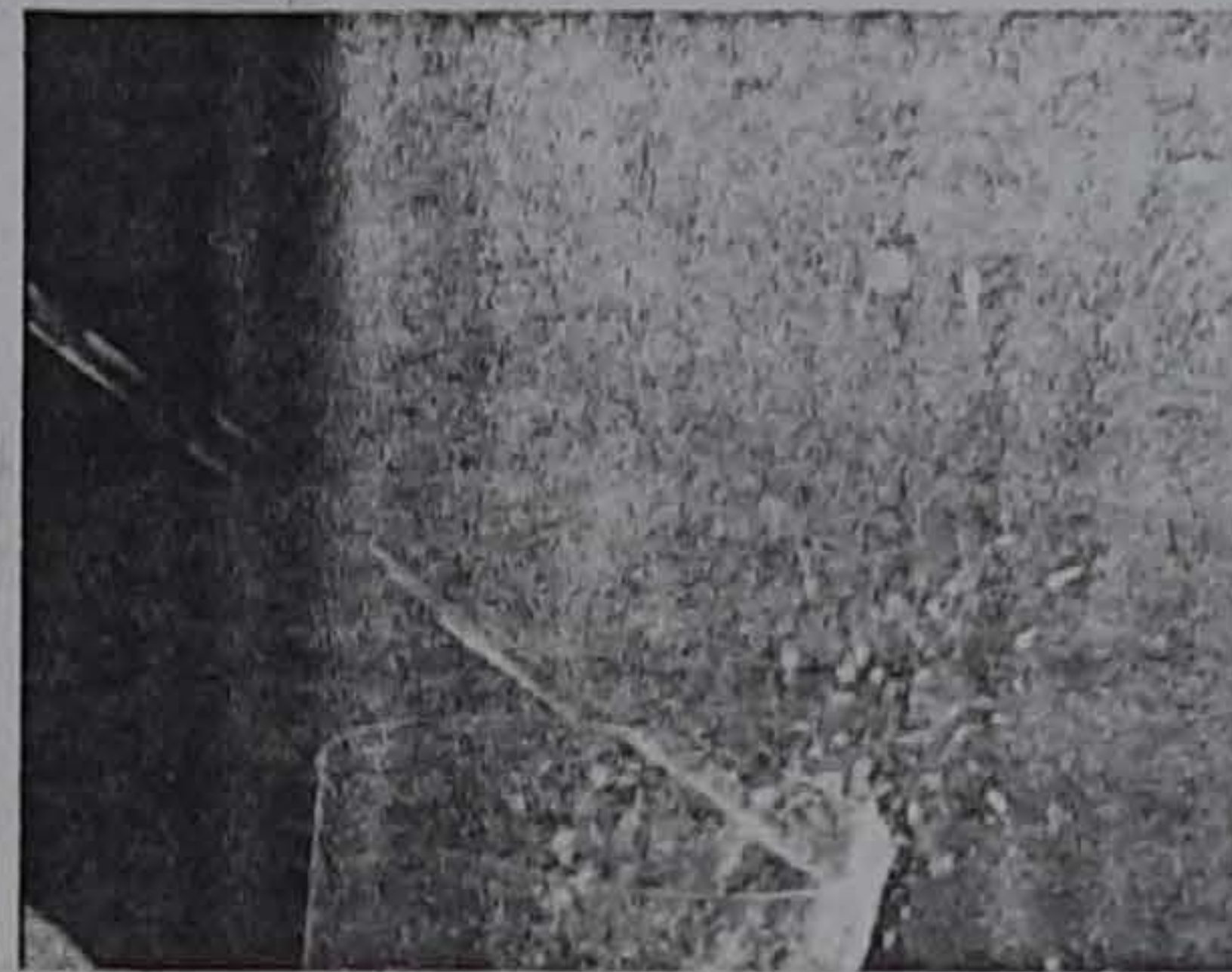
Gernika tendrá una industria de sidra con la técnica más avanzada

Marivi Campillo

Gernika

La finalidad del proyecto es crear puestos de trabajo alternativos al sector cubierto —y en particular a Joyería y Platería

La planta diseñada producirá una sidra natural, a partir de 15 variedades sidreras autóctonas, con toda la tecnología más moderna que existe en el mercado como depósitos de acero inoxidable, control de frío, filtros de tierra, embotelladora auto-



Para elaborar un producto de gran calidad está previsto utilizar 15 tipos de manzana sidrera. (Foto DELA)

ma es integral». Un producto de gran calidad y caro será el brandy elaborado a partir de destilar sidra tras haber envejecido en barricas de roble en añadas de 3, 5 y 10 años.

de Gernika tras la reconversión sumada— y, a su vez, constituir una vía empresarial para la comarca del Busturialdea cuyo tejido industrial se basa en el sector del metal, inmerso en una importante crisis. El éxito de esta experiencia, en un tiempo razonable, supondrá —a juicio de sus promotores— la revolución de la industria sidrera.

En 1985, el Gobierno vasco subvencionó la contratación de un ingeniero agrícola que estudió cuál sería la empresa más adecuada para la zona, teniendo en cuenta el entorno, el perfil sociológico de los trabajadores y otra serie de características. El alma mater del proyecto, el director de personal de Dalia, Juan Ramón Mayor, tenía claro que debía de ser algo «ecológico y unido a la agricultura o a la industria forestal. También debía ser competitiva de corte europeo y moderna». Tras un año de estudiar alternativas como el paté, la agricultura biológica, una empresa de servicios agrarios, etc., se dio con la solución: la sidra.

Ventajas

Esta bebida tradicional vasca tiene unas condiciones iguales a la cerveza, un grado de alcohol entre el 4,5 y 5,5%, un carbónico natural que la hace agradable, es diurética, puede conectar con la gente joven y con la gente mayor y se producirá a través de materia prima autóctona.

Para esto había que dotar al proyecto de un soporte empresarial joven, productivo y con las técnicas de marketing y publicidad actual, ya que era preciso «darle todo lo que no tiene porque ventajas tiene todas y desventajas ninguna», comenta J. R. Mayor.

Hoy, la sidra es un producto de segunda, despreciado por muchos porque no da la talla de otros productos que están en el mercado. Las técnicas empleadas para su producción son artesanales y es un sector muy localizado que produce 6,5 millones de litros al año y sin capacidad de expansión.

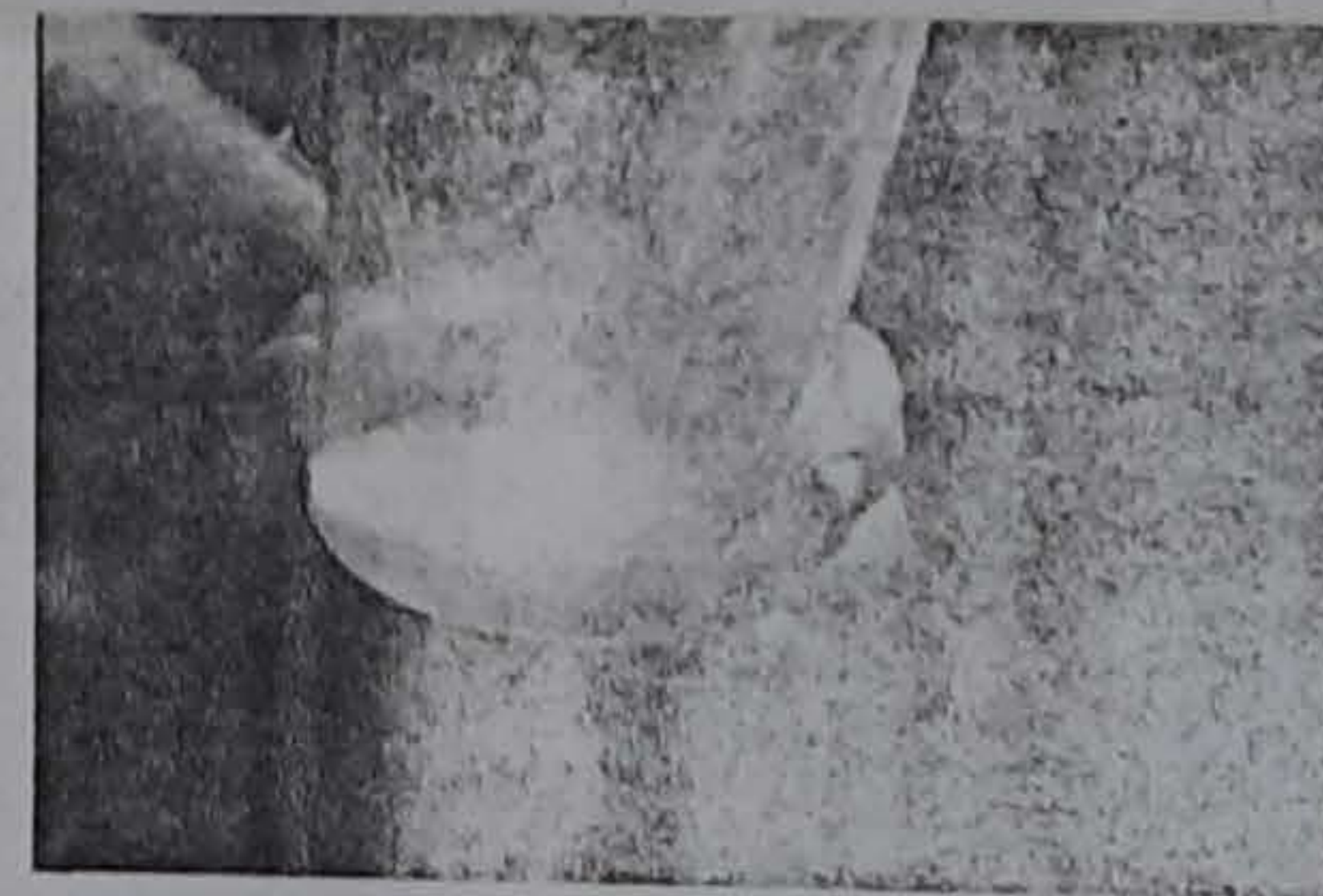
mática al vacío..., etc. «Ninguna planta europea reúne todas estas condiciones en sus instalaciones», comenta el señor Mayor.

Cuatro millones de litros

Esta industria piloto pondrá en el mercado cuatro millones de litros al año y requerirá una inversión de 450 millones de pesetas. La capacidad productiva deberá ser mantenida con materia prima del entorno y para ello se precisarán 5 millones de kilos de manzanas cultivadas con las mejores técnicas para conseguir una unidad rentable. Las hectáreas a cultivar se estiman en 160 a una media de 800 árboles por hectárea, lo que supondrá unos 35.000 kilos por hectárea. Anualmente se invertirán 150 millones de pesetas en la compra de esta materia prima y así «el baserritarra ganará dinero. Se pagará generosamente y se les asegura la compra, tanto el año bueno como el malo. Ofreceremos ayudas a través de mano de obra, maquinaria, asesoramiento para poda, recogida y cualquier otro aspecto. Hablamos de entre 600.000 y 900.000 pesetas de rentabilidad neta por hectárea para el baserritarra. No se conoce un producto agrícola tan rentable, además primero se creará la planta para demostrar que necesitamos la materia prima».

Esta industria facturaría 800 millones de pesetas y crearía 40 puestos de trabajo en una primera fase con la posibilidad de que «si se consolida se implantará otra planta de 12 millones de litros para salir del mercado del País Vasco a otros mercados como Madrid, Barcelona y el Mediterráneo». Esto exigiría una extensión de 800 hectáreas en función que ya saldrían del ámbito del Busturialdea. «Consolidada la planta piloto, el plazo máximo de instalación de la segunda planta sería de cinco años».

La empresa en proyecto, cuyas obras darán inicio a finales de este año, tendrá una extensión de 5.000 m² y estaría ubicada en Gernika. En estos momentos se



está a la espera de conocer los resultados de un estudio de mercado subvencionado al 50% por el Gobierno vasco que «todos creemos será satisfactorio. A la vista de los resultados se creará la empresa que tendrá que estar preparada para recibir la materia prima en setiembre de 1990».

Revolucionario

El producto resultante de una minuciosa elaboración y producción será una sidra natural filtrada, sin elementos en suspensión, tipificada y que «tiene que ser igual todos los años. Esto es algo revolucionario». Se presentará homogeneizada, higienizada y perfectamente envasada. El 50% de la producción será comercializada a través del sistema barril, lo que «lo hace más barato, garantiza la calidad y lo acerca al consumidor, sobre todo al joven». A través de 800 grifos se comercializarán 2 millones de litros al año con un margen comercial igual al de la cerveza. La línea hostelera contará con una botella que podrá ser incluida entre las mejores cartas de vino con un envase moderno, corcho de calidad, capsulado de plomo y etiqueta y contraetiqueta informativa. También se comercializarán a través de cadenas de alimentación botellas de 3/4, 1/5 y medias botellas y podremos comprar sidra en lata al igual que cualquier otro refresco. A su vez se pondrán a la venta otros productos derivados como el licor y el vinagre porque «el aprovechamiento de la materia pri-

Ayudas

Los departamentos de Agricultura y Trabajo del Gobierno vasco han prometido las máximas ayudas previstas para desarrollar este tipo de iniciativas. La Diputación foral también está dispuesta a subvencionar hasta un 30% a fondo perdido la transformación de una hectárea de terreno, cuyo costo se sitúa entre el millón y los dos millones de pesetas además de crear una línea de créditos blandos. A su vez los ayuntamientos de la comarca están muy ilusionados con el proyecto y se han comprometido en él y también se cuenta con un factor indispensable como es el financiero. El proyecto cuenta con un inversionista que «representa a un grupo inversor —señala el promotor de la idea, «es capital nacional con posibilidades de captar capital extranjero de industrias similares. Las influencias, la gestión, la capacidad empresarial tienen una valoración más importante que el dinero y es lo que tenemos».

Nuevo camino

Esta iniciativa no sólo recolocaría a personal excedente, sino que activaría la producción agrícola, lo cual requeriría a su vez la formación de técnicos hoy casi inexistentes. Paralelamente se generaría una red de distribución y comercialización y diversas necesidades que se pretenden llevar a cabo en la propia comarca. Esta industria podría abrir el camino para otro tipo de empresa agroalimentaria y a su vez ser una alternativa a la crisis del sector del metal en la que se basa la economía de la comarca.

Si esta experiencia triunfa se desea poner en marcha otra serie de actividades empresariales relacionadas con la agricultura, sector forestal y el entorno ecológico de la comarca. «La primera actividad ha sido la sidra. Tenemos en mente un programa de actividades que sería una empresa de servicios, asesoramiento y promoción», comenta J. R. Mayor.