

Delicatessen en familia

Las empresas familiares son un valor refugio en tiempos de crisis, en los que un proyecto común ayuda a empujar una idea hacia el éxito, a fuerza de tesón, voluntad y esfuerzo. POR E. CELADA /

FOTOS: VALENTÍN VEGARA

Ameztoi: en el inicio fue la croqueta

Del caserío de Guipúzcoa al resto del mundo (pasando por el congelador).



Para completar el sueldo familiar, Pilar Múgica hacía croquetas que vendía en la charcutería de Zarautz, en Guipúzcoa. Corría el año 1982 y Paco, su marido, diseñó unas cajas de madera para que sus hijos pudieran repartir las croquetas en bicicleta antes de ir al colegio.

En 1994, viendo que el negocio funcionaba, la familia se embarcó en una nueva aventura montando un pequeño obrador; y en 2007, cuando la empresa se les volvió a quedar pequeña, se arriesgaron construyendo una moderna cocina y obrador en Zestoa.

Hoy, tienen una empresa con 50 empleados, donde trabajan los cuatro hijos y sus productos se han diversificado: croquetas, pimientos rellenos, tigres, leche frita... ¿El secreto de su éxito? "Utilizamos siempre ingredientes sin añadidos químicos, ni conservantes o

colorantes -cuenta Igor, uno de los hermanos-. Además, seleccionamos la mejor leche cruda de los caseríos de la zona y contamos con nuestra propia central lechera para pasteurizarla. Algo fundamental, porque

creaciones y exquisiteces de Ameztoi. El último de sus ingenios: croquetas de manzana. "Primero preparamos la compota de manzana reineta fresca y después la manipulamos con las pasas, los pistachos y la bechamel -cuenta

a una gran empresa sus recetas tradicionales? "No tanto -dice la matriarca-. La cuestión es que no hay que escatimar, sino multiplicar". Igor reconoce que "emprender como grupo familiar es una oportunidad de aportar a

FICHA TÉCNICA

¿Cómo empezó todo? Pilar hacía croquetas en su casa y las vendía a la charcutería y bares del pueblo con la ayuda de sus hijos. Cuando el negocio empezó a crecer los vecinos les dejaban sus despensas.

¿A qué se dedican? Trabajan los cuatro hijos y 50 empleados. Fabrican más de un centenar de productos congelados (arroz, sopas, cremas, crujiotes de boletus, carrillera de ternera al vino...) y también exportan al extranjero. Venden en Francia (su principal mercado), Inglaterra, Suiza, Bélgica y Alemania.

¿Quién es quién? Igor Ameztoi se ocupa del marketing. Iñigo, el mayor, es el gerente; Aitor es el responsable de compras y de elaborar la bechamel de la cocina; y Haritz se ocupa del mantenimiento.

Su máxima: el lema empresarial es "Verdad en el pensar, belleza en el sentir, bondad en el hacer". Sin embargo, el de la matriarca es más claro: "No fabricar nada que no puedan tomar mis nietos".

muchos de nuestros platos se basan en la bechamel". ¿Su otra arma secreta? La cocina de la madre, Pili, de cuyos fogones siguen naciendo muchas de las

Pilar, orgullosa-. Como son dulces, se pueden tomar como aperitivo, acompañado con foie, o como postre con chocolate caliente o un helado". ¿Y fue difícil adaptar

la sociedad conductas y valores éticos, pero hay que estar preparados para cooperar, para asumir responsabilidades, para liderar y para tomar decisiones". »



DE PIE, DE IZQUIERDA
A DERECHA, LOS
CUATRO HIJOS: IGOR,
AITOR, HARIZ E ÍÑIGO.
SENTADOS, PACO
AMEZTOI Y PILAR
MÚGICA, A LA QUE
TODOS LLAMAN PILI.