

La fresa onubense busca otras alternativas al fresco



Noticias

Congelar la fruta para enviarla a distintos mercados europeos o batirla para hacer puré que luego se aplica a distintos usos comerciales son algunas de las ideas del sector

La comercialización de la fresa en fresco sigue siendo el principal recurso del sector fresero onubense, aunque los empresarios se han puesto las pilas en los últimos años con el fin de buscar nuevos nichos de mercado o alargar la campaña lo más posible, ahora constreñida de febrero a mayo.

Congelar la fruta para enviarla a distintos mercados europeos o batirla para hacer puré que luego se aplica a distintos usos comerciales son algunas de las ideas de un sector que se encuentra en continua evolución, desde que en los años 80 se plantasen las primeras plantas de fresa en la provincia.

Son solo algunos ejemplos de la imaginación que hay que echarle cada temporada a la campaña agrícola, que tiene exponentes concretos en empresas como Masiá Ciscar, cuyo propietario, Enrique Masiá, ha señalado a Efe que aplicar la congelación a la fresa y comercializarla así supuso, solo en la pasada temporada, exportar de esta forma en torno a un millón y medio de kilos.

La finca de Ciscar se encuentra en Lepe, en la costa occidental, uno de los municipios freseros más importantes de la provincia, y desde allí las fresas viajan a distintos destinos de Alemania, Francia o Italia en camiones con uso isotérmico con cubas especiales.

Enrique Masiá recuerda que, incluso, "se puede dar el caso de que haya caramelos que se hagan con fresas de las que enviamos", lo que se hace de forma escalonada durante todo el año, ya que la empresa dispone de cámaras en las que mantiene la producción congelada, de forma que la envía a los distintos destinos a demanda de sus clientes, "con lo que en cualquier momento del año se pueden enviar los camiones, no solo en campaña".

Es un ejemplo de como innovar para buscar nuevos mercados, y de como los empresarios han buscado nuevas formas de salir adelante, de los que uno de los máximos ejemplos es Hudisa, factoría creada en el 2004 para que el producto creado a partir de la fresa de industria no saliese de la provincia de Huelva, y por ende su beneficio.

Como explica su director de operaciones, José Manuel Velo, la materia prima proviene de los socios y proveedores, y 24 horas después de su recolección en el campo es transformada y almacenada bajo condiciones asépticas y en refrigeración, "conservando los mejores parámetros organolépticos", todo ello controlado por su propio laboratorio y departamento técnico, que controla el producto final fabricado en la planta.

Aparte de los usos más normales, como purés, yogures o mermeladas, el trabajo de Hudisa ha llegado a la labor común de expertos de las universidades de Sevilla y Tarragona, que han conseguido desarrollar el primer vinagre que tiene como base fresas naturales, tomando como ingrediente principal el puré de fresas que elabora esta empresa.

Para ello se ha valido de fresas que "por tamaño o color" son descartadas para ser vendidas en fresco, y que actualmente suponen en torno al 25 % de la producción total.

Son fresas perfectamente consumibles, aunque en ocasiones "no agradables a la vista", que ahora tienen en esta empresa un nuevo recurso para los empresarios, con unas cifras que hablan de que cada año se comercializan unas 50.000 toneladas de producto transformado de fresas, cuyos beneficios viajaban, antes de su creación, demasiado lejos de la provincia.

Redacción