

EN LÍNEA

SICOOP

Inversión de 400.000 euros en Teknokroma

■ La Sociedad Catalana de Inversión en Cooperativas (Sicoop, participada por Generalitat, ICF, Catalunya Caixa, Unnim, Clade, Crèdit Cooperatiu y Esfin) ha aprobado una inversión de 400.000 euros a la cooperativa de material de análisis químico Teknokroma para desarrollar su plan de expansión. / Efe

PYMAG CURTIN

Nuevos centros productivos

■ Pymag Curtin, líder en la elaboración de productos químicos para la industria textil y de curtidos, invertirá más de 700.000 euros en nuevos centros de producción, que estarán situados en Turquía, India, Vietnam y México. Estas son las cifras previstas en el nuevo plan estratégico 2011-2016. / Redacción

INDUSTRIA

Advertencia contra las compras chinas

■ El portavoz económico de CiU en el Congreso, Josep Sánchez Llibre, reclamó ayer en su blog que el ministro de Industria pide a la CE que regule los mecanismos necesarios para dotar de la máxima transparencia las operaciones de compra chinas en Europa, y en particular su financiación. / Redacción



Josep Sánchez Llibre

NUEVA RUMASA

Venta del 5% de Cacaolat

■ Nueva Rumasa, de la familia Ruiz-Mateos, ha anunciado la venta del 5% de Cacaolat por 9 millones de euros a la sociedad de inversiones Esteve Cavaller SL, perteneciente a Manuel Esteve Garriga. Cacaolat facturó 98 millones en el 2009 y ha sido valorada en 180 millones de euros. / E. Press

EMPRENEDORES

Miarnau y Sumarroca, ahora socios en Comsa-Emte, comparten desde hace quince años la elaboración de aceite

La Boella o la fusión que vino de la tierra

MAR GALTÉS
Barcelona

Los Miarnau tenían una finca agraria casi sin explotar en La Canonja (Tarragona). Sumarroca quería experimentar una nueva manera de plantar olivos en producción intensiva. Así nació hace quince años La Boella Molí d'Oli, un proyecto que desde entonces ha adquirido múltiples significados. El primero, un aceite virgen extra que se está consolidando entre los más reconocidos del mundo. Pero también en La Boella las dos familias empresarias se unieron muchos años antes de que las segundas generaciones fusionaran sus negocios, Comsa (Miarnau) y Emte (Sumarroca), en verano del 2009. Además, La Boella es una finca que los Miarnau han convertido en restaurante y hotel con encanto. Y para Sumarroca, ha sido el banco de pruebas que ha permitido a otra de sus empresas, Agromillora (produce 45 millones de árboles al año, 20 millones son olivos), exportar a todo el mundo el nuevo cultivo intensivo del olivo.

“El payés es tradicional y le cuesta innovar”, dice Carles Sumarroca Coixet, hijo de payés, nacido un día como ayer de hace 77 años en Llimiana (Pallars Jussà). Sumarroca plantó viñas en el Penedès (Caves Sumarroca), donde utilizaba una máquina automática de recogida de uva. “Se empleaba apenas un mes al año, y pensé que sería útil también para



VICENÇ LLURBA

Carles Sumarroca y Jordi Miarnau comparten entusiasmo por los aceites de gama superior que elaboran en La Boella

recoger aceitunas”. Pero primero había que plantar los olivos en línea y muy juntos. Y Jordi Miarnau (Reus, a punto de cumplir 78) le dejó un centenar de hectáreas. Empezaron a plantar olivos en 1995, y la primera cosecha salió en 1997. “La innovación fue llevar los olivos de forma distinta. Y cuando alguien hace una cosa nueva, todo el mundo dice que no funcionará. Esta finca nos sirvió de muestra”, dice Sumarroca.

La producción intensiva permite recolectar el fruto en su punto óptimo de madurez y evita la oxidación de las aceitunas: en dos horas pasan del árbol a su molienda. Sumarroca y Miarnau caminan por esa tierra áspera y pobre que les regala un producto extremo. Y aprecian las notas dulces de la arbequina, de su recuperada arbosana, el amargo del korneiki; se saben los premios que les han dado, y los que aún no.

En el club de los Grandes Pagos

■ Las cuatro fincas que componen La Boella producirán este año 1,5 millones de kilos de aceitunas, para producir 247.000 litros de aceite (de arbequina, arbosana y korneiki, además de un

coupage especial, mezcla de las tres). Cerca del 20% se exporta. Junto a Marqués de Griñón o Dauro (de los Daurella y Rotllán, de Cobega), La Boella forma parte de los Grandes Pagos del Olivar, club de los cinco más exclusivos aceites de España.



“En demasiados restaurantes sirven el aceite a granel, yo pido que me enseñen la botella, como con el vino o el agua”, protesta Miarnau. “Pero es Sumarroca quien entiende de olivos”. A lo que Sumarroca (con otros socios también hace aceite en EE.UU.) contesta: “No, el auténtico protagonista es Miarnau, que creyó en la idea”. Y así, en una elegante tuya-mía, Sumarroca y Miarnau comparten orgullo y entusiasmo

por este negocio que dicen que les vino bien para tener una jubilación activa, aunque luego tampoco están seguros... “¿Es que nos hemos jubilado?”, dice Miarnau. (“¿Intento enterarme de todo, al menos de lo que quiero!”) Sumarroca sigue: “Esto no tiene nada que ver con la jubilación!”.

En La Boella invirtieron un millón de euros para preparar el terreno y plantar otro millón en el molino. Pero a ninguno de los dos les gusta hablar de cifras, la facturación “no es relevante”. “Hasta que creas marca y consigues volumen pasa un tiempo, pero los empresarios no podemos pensar en esto, si no seríamos funcionarios”, dice Sumarroca. “También hay una rentabilidad física: si estuviéramos sin hacer nada quizá nos moriríamos antes”, dice Miarnau. “Un niño nace pequeño y hasta que se gana la vida pasa tiempo. Pero al final, si lo haces bien... Vamos amortizando, y desde hace dos años vamos bien”, añade Miarnau.

En un país tan reacio a las fusiones de empresas familiares, ambos patriarcas aseguran que ellos no tuvieron nada que ver con la nueva Comsa-Emte. “Me quedé muy parado -dice Miarnau-, en casa somos muy tradicionales y cerrados, y en cuatro generaciones no había pasado nunca... Que fuera con un amigo es bueno”. Y coincide con quien comparte presidencia de honor: “Fue una satisfacción. En una fusión tienes que entenderte en lo personal. Si no, no lo hagas”.

Vine al DiR i aquests seran
els únics quilos que agafaràs
aquest **Nadal!**

Apunta-t'hi ara amb un **40% dte. a la primera quota!***

*Promoció vàlida per a noves altes fins al 31/12/10 i no acumulable a altres promocions. Descompte aplicable a la quota Complet. No vàlida per a exipients amb menys de sis mesos de baixa. Promoció vàlida només el primer mes de la inscripció. Consulta'n les condicions al club. No vàlida a DIR Tuset. Cal presentar aquest imprès.



UNEIX-TE
AL MOVIMENT
BARCELONA
16 centres perquè tris el teu DiR
902 10 1979 DiR.CAT

DiR