



CAN GALDERIC ES GARANTÍA DE CALIDAD

De Santa Eulàlia de Ronçana al mundo

TEXTO ALBERTO LARRIBA

BAJO LA MARCA Can Galderic, Jaume Uñó (foto), empresario de Santa Eulàlia de Ronçana, ha ido creando una pequeña empresa familiar de frutos secos. “El primer recuerdo que tengo es de principios de septiembre recolectando las avellanas en casa con mi abuelo, que siempre me decía que no me dedicara a los frutos secos porque es un mundo muy sacrificado”. Uñó declinó el consejo y hoy dirige una empresa que se ocupa de todo el proceso de cultivo, elaboración y distribución del producto.

Can Galderic posee plantaciones de frutos secos propias y también compartidas. También lleva a cabo un programa de investigación financiado con fondos propios para “la recuperación de variedades endémicas de las diferentes zonas geográficas catalanas”, explica Uñó. En esta labor cuenta con la colaboración de diferentes agricultores jóvenes que permiten dar un nuevo impulso al sector agrario.

Todas las plantaciones de Can Galderic son ecológicas. “Esperamos tener los primeros resultados de aquí a un año y medio”, apunta Jaume Uñó. De momento, “los resultados [pequeños] obtenidos los hemos destinado a la exportación”, añade. Esta forma de proceder permitirá a la empresa en un futuro próximo “tener controlados aspectos claves como la trazabilidad del producto, un precio justo para el agricultor y, sobre todo, la calidad”, sostiene el propietario de Can Galderic.

DIFERENTES TIPOS DE LEÑA

Para preservar la calidad del producto, la empresa mima el proceso de elaboración hasta el último detalle. Para empezar, “la torrefacción de los frutos secos se hace con diferentes tipos de leña (olivo, encina, roble, entre otros)”, un factor esencial para ofrecer un resultado impecable. Uñó especifica que las almendras y las avellanas

son la especialidad de la casa, reconocidas por el mundo de la restauración y el segmento de hoteles de gama alta.

“Nuestras almendras y avellanas tostadas se tuestan en un horno de leña durante aproximadamente una hora y media, al calor de las brasas, que aportan el gusto tan característico a ahumado de nuestros frutos secos”, señala el responsable de la firma. Además, en Can Galderic se aprovechan técnicas de elaboración antiguas que redundan en beneficio del producto final. De esta manera, las almendras marconas saladas, las nueces de Macadamia y los anacardos salados se elaboran “con aceite de oliva, friéndolos durante mucho rato a baja temperatura para evitar la degradación prematura de la oliva”.

EN TIENDAS GURMET

En el apartado correspondiente a la distribución, la empresa utiliza el sector de la restauración y los hoteles más lujosos de todo el mundo como canales de venta. “En el último año –dice Uñó– también hemos comenzado a incorporar tiendas y establecimientos de productos gourmet de Europa y Estados Unidos que nos aportan el 40% de la facturación”. En España, hasta ahora, Can Galderic está presente en hoteles de alta gama y en restauración, pero cada vez es más grande el interés mostrado en sus productos por las tiendas gourmet.

Cara al futuro, la empresa baraja varios proyectos. Entre ellos destaca la apertura de una tienda en Barcelona en el plazo de un año, adelanta Jaume Uñó. El emplazamiento del local ya está decidido (en la zona del Gòtic), pero la coyuntura actual aconseja ser precavido y tener “calma”. Otra iniciativa que genera especial ilusión en Can Galderic es “la creación de una agrotienda en nuestro pueblo, Santa Eulàlia de Ronçana”, proclama el empresario.