

LUCAS ESPASA / C.R.D.O. Nísperos de Callosa d'En Sarrià

“El objetivo es disfrutar del níspero todo el año”

■ SANTIAGO PASCUAL, ALICANTE. La Cooperativa de Callosa d'En Sarrià ha logrado con éxito abastecer a unos líneas de conservas tradicionales, de carácter artesano y de calidad suprema, como corresponde a la fruta amparada por la D.O. cuya excelente calidad permite degustarla en fresco en su tiempo y a lo largo de todo el año en conserva.

Valencia Fruits. ¿Cuál es el proyecto y cuáles las expectativas? **Lucas Espasa.** El proyecto surge como fruto de nuestra investigación y después de varios años de analizar los mercados potenciales y mantener una presencia con el níspero en almíbar y los néctares. Se trata de llevar al consumidor la fruta fresca en su tiempo y que pueda seguir disfrutando de esta fruta a lo largo del año, ya que hemos conseguido que su sabor característico se mantenga en el proceso de transformación. Es un proyecto paralelo y complementario al consumo en fresco que aportará a los agricultores miembros de la cooperativa y de nuestra zona productora diferentes beneficios.

VE. ¿Cuáles serían esos resultados positivos?

LE. Por una parte el propio resultado de la comercialización de los productos artesanales que ya tenemos plenamente desarrollados y listos para satisfacer la demanda de los consumidores más exigentes en cuanto a sabor, textura y presentación de las seis

líneas de productos que integran nuestro catálogo. Por otra, la presencia de Nísperos de Callosa en las mesas todo el año y también la presencia de la marca Ruchey sin duda nos reportará unos importantes beneficios por la propia publicidad de la marca, tanto de cara al consumidor final como de cara a los comercios y restaurantes. La fruta fresca la podemos disfrutar dos meses al año y la orografía de manera artesanal la podemos disfrutar el resto del año. Así, se potencia y refuerza el consumo de los nísperos en fresco.

Hace cinco años se creó la empresa para investigar y desarrollar el níspero transformado artesanalmente y en la actualidad llevamos en catálogo cincuenta referencias.

VE. ¿Cuáles son las líneas de productos que ofrece?

LE. Básicamente, la conserva en almíbar y los néctares, las líneas más tradicionales, y la mermelada, el licor, el aguardiente y la miel de níspero cuyas cualidades específicas potencian las bondades que de natural tiene la miel. Componen una gama variada de productos de calidad extraordinaria y para llegar a un gran abanico de consumidores, tanto en el hogar como en la restauración, hemos desarrollado una amplia oferta de diferentes formatos, desde el consumo individual hasta los formatos regalo por la restauración, el consumo familiar y completamos la gama con los esta-

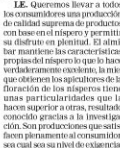
ches de diferentes productos. Siempre desarrollamos toda la gama de productos con la base del níspero. También introducimos alguna referencia a las producciones de la cooperativa, como naranja y limón, pero en primer lugar el níspero.

VE. ¿A nivel comercial?

LE. Además de ofrecer unos productos de calidad suprema hay que dotar al mismo de los elementos necesarios. Para ello, Conservas Artesanas del Níspero se trasladó a una sede propia y cuenta con la incorporación de un excelente comercial, Jordi Salvador Sabemos que la aceptación de nuestras referencias es muy alta y apreciada por que en estos últimos cinco años hemos tenido una importantísima presencia en ferias y relación con muchos profesionales de la restauración que han confirmado la excelencia de estas novedosas conservas. Así hemos logrado adecuar a los formatos de presentación de acuerdo con las exigencias de consumo de cada cliente, su distribución, sean grandes superficies, restauración o consumo familiar. Hemos desarrollado también el sistema de empaquetado, marca e imagen.

VE. ¿Un producto exclusivo y exclusivo, llega al mercado de manera competitiva con los productos convencionales?

LE. Por supuesto que sí. Esta nueva línea de productos artesanales llegará a los consumidores permitiéndoles disfrutar del nís-



Conservas artesanas del níspero S. L.
Partida de Micleta, km 0,800
Telf: +34 96 588 01 00 - Fax: +34 96 588 16 14
03510 Callosa d'En Sarrià (Alicante) España
E-mail: conservas@ruchey.com - www.nispero.com