

Veratiétar espera producir en la próxima campaña un millón y medio de higos

Actualmente están vendiendo toda su producción y la mitad se destina al mercado de Estados Unidos

JUANMA CARDOSO
BADAJOZ

Hace poco más de un año —dos campañas, en términos agrícolas— nació Veratiétar, empresa dedicada al envasado de higos y elaboración de sus derivados. Ahora, con motivo de la IV Ifenor, se muestra al público en general como, a pesar de su juventud, la primera empresa en España dedicada al higo empaquetado o envasado. Un dato a tener en cuenta es que en 1991, cuando la producción española de higos se acercó a las cinco mil toneladas, Veratiétar consiguió comercializar envasados el 50 por ciento de esa producción. Nació de la unión de cinco empresas de larga tradición en el sector, algunas con más de cuarenta años de experiencia. Estas empresas, ubicadas en Plasencia, Aldeanueva, Losar y Valverde de la Vera más la población toledana de Amorós, fueron Aldea del Pino, Sammel, La gorra, La Cacerena y Frutos del Valle del Tiétar.

El gerente de Veratiétar, Juan Antonio García Calleja, señalaba a este periódico que la empresa "está marchando bastante bien porque estamos ofreciendo productos nuevos y porque Cáceres es la primera provincia en producción de higos". Y a pesar de que el higo es un producto muy estacional, Veratiétar no ha dudado en dar el paso de la transformación para estar comercializando el higo durante todo el año y conseguir que el valor añadido quede en la región.

VARIEDADES

Así, además de las cuatro variedades de higos secos empaquetados, cuenta con ocho especialidades. En cuanto a los higos secos en paquetes, están la variedad de cuello dama —ofrecidos en paquetes prensados, paquetes artesanales, bolsas transparentes y a granel en cajas—, la variedad granito, pajero y la variedad de pezón largo. Curiosamente, mientras que la variedad de pajero es la preferida por el mercado catalán, la variedad de cuello dama se comercializa principalmente

en Madrid y la zona norte del país. "La zona de costa es un mercado tradicional y la gente está acostumbrada a un determinado tipo de higo que es el que nosotros les ofrecemos", asegura el gerente de Veratiétar. En cuanto a las especialidades —el paso de la transformación para lograr vender higos el resto del año no sólo en su estación— está el pan de higo triturado —con almendra y nuez—, el pan de higo especial en porciones, higos secos al coñac en tarro de cristal, higos secos al kirsch, también en tarros, higos al chocolate en estuches, igual que los bombones de higos, la mermelada de higos en tarros como los higos frescos en almíbar.

PRODUCCION

En la campaña de este año, la producción de Veratiétar ha lo-

grado llegar al millón cien mil kilos de higos "pero nuestro objetivo es aumentar la producción y lograr en la próxima campaña el millón y medio de higos de producción". Y aunque parezca mentira que pueda haber tanto mercado para tanta producción, "nuestra producción está vendida totalmente y la mitad de ella, se destina al mercado de Estados Unidos". Sin embargo, en Extremadura las ventas son muy bajas tal vez porque aquí tiene todo el mundo la posibilidad de acercarse a este fruto. Otro detalle más a tener en cuenta es que Veratiétar está trabajando actualmente en la obtención de aguardiente de higos, un producto que seguramente revolucionará el mercado de los aguardientes ya que se trataría de otra oferta novedosa más para llevar a los consumidores.



Veratiétar está logrando afianzarse en la transformación del higo con unos derivados que se pueden comercializar durante todo el año. (I. S. PALMA).

veratiétar

Polígono Industrial
Campo Arañuelo
Parcelas 14, 18, 22

NAVALMORAL DE LA MATA
(Cáceres)

**BOMBON
de HIGO**



veratiétar



SPARGEL

ASPARGES

ASPARAGUS

ASPARAGI

ESPARRAGOS

sumela

®

FINALIMA, S. A.

Finca "EL BALDIO"

10520-CASATEJADA

EXTREMADURA-

ESPAÑA