

Usisa pone rumbo a América con sus conservas artesanas de pescado

www.abcsevilla.es / 8 abril 2013

- La empresa propiedad de la familia Vázquez vende el 10% de su producción en Italia

En 1973 los fabricantes de salazones de Isla Cristina crearon Usisa tras adquirir las fábricas y marcas Tejero y El Decano (cuya historia se remontaba a finales del siglo XIX). Cuarenta años después, la compañía es un ejemplo de adaptación de la tradición artesanal a las nuevas tendencias de consumo.

El grupo logró incrementar sus ventas un 7% en 2012 —hasta 25,7 millones de euros— y quiere seguir creciendo con la incorporación de más productos a su porfolio y con la apertura de nuevos mercados en el exterior. José Vázquez, gerente de la compañía, indica que en 2013 Usisa se ha propuesto llevar sus conservas de pescado a Estados Unidos, Chile, Brasil, Argentina y México. De esta forma se ampliaría su limitada presencia internacional, dado que solo el 10% de su producción se exporta a Italia. Asimismo baraja tener presencia en distintas plazas europeas, aún por concretar.

El segundo gran proyecto es sacar nuevas referencias al mercado «en consonancia con los nuevos hábitos del consumidor». Actualmente la conservera procesa 12.000 toneladas anuales de pescado. Sus principales referencias son los filetes de melva y caballa, a los que se suman los boquerones y las sardinillas. Entre sus salazones destaca especialmente la mojama de atún que, en palabras de Vázquez, representa «la pata negra del mar».

Todo este pescado procede de las capturas realizadas por la flota artesanal andaluza. El apoyo a este sector «no es simplemente territorial, sino que estamos convencidos de que nuestros productos son de una excelente calidad», subraya Vázquez. Gracias a la ubicación en Isla Cristina «podemos acceder a una materia prima en periodo de campaña que recibimos a las pocas horas de ser capturada». La calidad de los productos de Usisa la avalan los sellos de la calidad certificada Landaluz y el Consejo Regulador de la denominación específica Caballa de Andalucía.

Vázquez argumenta que precisamente esta calidad es «la razón de ser de nuestra marca» y la que, en gran medida, «nos ha permitido mantener un crecimiento sostenible y un aumento de ventas en momentos de crisis, lo que demuestra la confianza que el consumidor tiene en nosotros».

En esta línea, explica que sus conservas y salazones se elaboran de forma artesanal, con ausencia de productos químicos y con un alto contenido en Omega 3 (ácidos grasos beneficiosos para la salud). Emplea a 240 personas, si bien la cifra alcanza los 400 trabajadores en plena campaña (de mayo a octubre). Usisa cuenta también con una delegación en Valencia —de la que posee el 80%— que abrió en 1990 para dar un servicio directo al mercado levantino, uno de sus principales clientes.

Inversiones

Unión Salazonera Isleña SA (Usisa), propiedad de la familia Vázquez, dedica el 100% de sus beneficios a reinversiones y a aumentar sus fondos propios. Ha acometido desembolsos que rondan los diez millones (con ayuda de la Junta de Andalucía y la UE) para la puesta en marcha de proyectos dirigidos a la ampliación de la capacidad productiva, la construcción de nuevas instalaciones y la modernización de las ya existentes. Sus principales marcas son Usisa, Tejero, El Decano y Mar y Sal.