

Las conservas tampoco pierden el tiempo

www.farodevigo.es / 9 abril 2012

- El sector se adapta a los hogares con más productos precocinados

En la era de las prisas, la alimentación y la economía se aliaron durante un tiempo para dar de comer a la muchedumbre. Se aburrió el microondas de tanto cubrir la baja de las sartenes. Pero la "creciente sensibilización social acerca de la importancia de llevar una dieta sana" ha añadido un nuevo ingrediente a esta ecuación: productos más sanos, igual de fáciles para comer o cocinar, y procedentes del mar. En este enredo se ha metido de lleno la industria conservera gallega, como corrobora la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (Anfaco). La fast food también puede ser saludable.

Y los resultados se han dejado ver. Pese a que las exportaciones totales de pescados y mariscos gallegos sufrieron un pequeño retroceso en 2011, de apenas tres décimas, el valor de los mismos creció un 14,22%. Pero, sobre todo, fueron las conservas y preparados los productos que salvaguardaron en el exterior la "excelencia" de la que hace gala el sector en Galicia.

Según los datos difundidos por Anfaco, el valor de las exportaciones de productos preparados –listos para comer– superó el de los congelados. Hasta un 9,73% se incrementó la venta en el exterior de todo tipo de consumibles ya cocinados, frente al 0,33% que aumentaron las exportaciones de pescado crudo congelado. Las ventas fuera de España de conservas superaron con holgura los 450 millones de euros, casi cuatro veces más que lo recaudado por la exportación del pescado fresco.

La adaptación

Para Anfaco, y en declaraciones a FARO, los resultados no son fruto de la suerte. "En los últimos años las empresas del sector han realizado importantes inversiones" para dar cumplimiento a las necesidades del consumidor. Desde la asociación de fabricantes, que tiene su sede en Vigo, las compañías "han sabido sacar provecho" de las mejoras científicas y "la aplicación de tecnologías" para crear productos "de mayor y mejor vida comercial".

"Nuestra sociedad evoluciona" y, con ella, la industria. Anfaco asegura que el sector se ha adaptado al "aumento de los hogares unipersonales, el incremento de la esperanza de vida" y, muy especialmente, "a la creciente sensibilización para llevar una dieta sana".

Líder absoluto en variedad de productos del mar

Fuentes del sector coinciden con Anfaco a la hora de valorar el "esfuerzo" de las empresas para "adaptarse a las nuevas tendencias del consumo". "Es una oportunidad para lanzar al mercado nuevos productos de calidad, que incorporan un valor añadido a unas materias primas que ya de por sí son excelentes", apunta a este diario un portavoz oficial de la asociación de fabricantes Anfaco, que preside Juan Manuel Vieites.

Más allá del diagnóstico y de la búsqueda de más productos, los productores hacen hincapié en la "apuesta" por la investigación, el desarrollo y la innovación. Así, España se ha convertido en el país del mundo "que mayor variedad de productos y preparaciones de productos transformados presenta". Y "todo apoyado en I+D+i", suscriben los productores.

Al margen de los datos y estadísticas, las empresas de Vigo y comarca han visto recompensado su esfuerzo en la búsqueda de más productos en la última Boston Seafood, una de las mayores ferias internacionales del sector. El director comercial de Fandicosta, Jacobo Morgado, indicó a FARO que el mercado demanda más precocinados: "Había demanda de pescados con salsas y listos para comer, más que de otras cosas". Esta empresa con sede en Domaio ya llegó a acuerdos con compradores del mercado latino norteamericano. La demanda, otra vez, lleva por distintivo el abre, calienta y come.