El frío, la clave

El frío es básico en todo el proceso de producción de la cereza. Cuando llega a la fábrica se baja su temperatura a 0 grados y ésta se mantiene hasta que sale a su destino.

Control de calidad

Cuando la cereza llega del campo pasa el control de calidad, donde se pesa, se mira el control de azúcar, su dureza, y su estado para saber a qué mercado va.

FOTO: JOAN REVILLAS

2

3

Claves

Una empresa con 14 años de historia

Cerima Cherries tiene 450 hectáreas de cerezos. FOTO: J.R.

Los inicios
La empresa Cerima Cherries nació a finales de 2004, cuando se unieron tres familias productoras de cerezas de la Ribera d'Ebre: los Cedó, Ripoll y Manero.

El cultivo
La empresa cuenta con 450 hectáreas de cerezos propios, el 90% de las cuales están en la Ribera d'Ebre. También tienen en la Terra Alta, el Baix Ebre y el Segrià.

La plantilla
Cerima Cherries, en plena campaña de la cereza, puede llegar a alcanzar los 1.000 trabajadores. Este año son menos, entre 600 y 700.

La producción
La capacidad máxima de producción diaria es de 240.000 kilos de cerezas en un día y de entre 5 y 6 millones de kilos en una campaña.

La facturación
Dentro de la comarca es la segunda empresa en facturación. La temporada pasada fueron 6,7 millones de euros.

meses. En estas ocho semanas, la actividad es frenética en Cerima Cherries, tanto en el campo como en su planta de Tivissa. Eso no significa que el resto del año no se trabaje, aunque se hace a otro ritmo. En este sentido, Manero comenta que «cuando no estamos de campaña tampoco paramos. Por ejemplo, en el campo se aprovecha para hacer labores de mantenimiento de los cerezos o poner en marcha nuevas plantaciones. También hacemos labores comerciales y de contacto con nuevos clientes, o de mantenimiento de la planta».

El secreto

Aunque Cerima Cherries cuenta con algunos cerezos en la Terra Alta, el Baix Ebre y el Segrià, el 95% de su producción sale de la Ribera d'Ebre. ¿Pero, dónde está el secreto para que esta tierra e unas cerezas de tanta calidad? Manero tiene claro que, más que las características de la tierra, una de las claves está «en el micro clima que tenemos en la Ribera d'Ebre, que permite que la cereza se adapte. Por ejemplo, la niebla del río es ideal para que el árbol descanse y además contamos con una primavera cálida. Todo eso nos permite llegar a los mercados antes que otros productores», explica uno de los tres socios de Cerima Cherries.

El frío es básico en el proceso que sigue la cereza desde que llega a la planta, procedente del campo, hasta que -casi siempre ese mismo día- sale ya empaquetada hacia su destino. Por eso,

Para esta campaña, Cerima Cherries cuenta con entre 600 y 700 trabajadores

después de que pasa el primer control de calidad, donde se mira su estado general (nivel de azúcar, dureza, etc.) para saber a qué mercado se destina, lo primero que se hace es el 'cooling', o sistema de enfriamiento de la cereza a través de una ducha fría que logra bajar su temperatura hasta los 0 grados. David Manero insiste en que «es un proceso básico para la conservación posterior de la cereza en los supermercados donde se va a vender».

A continuación, la fruta pasa por distintos procesos -entre ellos el de una calibradora puntera a nivel europeo que hace a cada cereza 124 fotografías- hasta empaquetarse y montarse en los palets, lista para viajar a destino, algo que hace el mismo día o, como máximo, al día siguiente si ha sido recogida por la tarde. «No almacenamos fruta», puntualiza Manero.

Precios altos

Aunque la capacidad máxima de producción de la planta de Cerima Cherries de Tivissa es de entre cinco y seis millones de cerezas, la campaña de este año se quedará, más o menos, en la mitad: unos dos millones y medio. David Manero explica este descenso en «las inclemencias meteorológicas. No obstante, los precios será altos por la oferta es más reducida».

Esto ha provocado que la plantilla de esta campaña 2019 se haya quedado en entre 600 y 700 personas, cuando en la del año pasado se alcanzaron los 1.000 trabajadores.

Font: biblioteca.tortosa.cat