

EMPREENDEDORES

Espárragos blancos DO Gandesa

Pepi Clua y su familia producen, envasan y comercializan una verdura propia de otros territorios

Andreu Caralt Gandesa

● Son únicos en Gandesa, en la Terra Alta, en las Terres de l'Ebre y, quizás, en Cataluña, eso les dijo en su momento el Departament de Agricultura. La familia Foz Clua elabora un producto muy particular, propio de la huerta navarra. Espárragos blancos en conserva.

Su historia empezó muchos años atrás cuando el marido de la pareja, Francisco Foz, se inició en el cultivo de esta verdura en Torrecilla de Alcañiz, Aragón.

Los vendía a una empresa de Navarra pero tiempo después aparecieron las importaciones masivas de espárragos congelados de terceros países, sobre todo Perú y China, y el negocio dejó de serlo.

Años después regresaron al cultivo, esta vez en sus fincas agrícolas de Gandesa, donde también cultivan viña y melocotones. Elaborarían espárragos blancos y verdes de la clase ciprés que vendieron a paradas del mercado de Tortosa, a una conocida cadena catalana de distribución de alimentos, además de en su propio pequeño supermercado situado en el centro de la capital de la Terra Alta.

En 2014 terminó el trato con la cadena, así que decidieron envasar el excedente de la cosecha. Su producción anual es es-



Pepi Clua, con los espárragos en conserva de Gandesa que comercializa. FOTO: JOAN REVILLAS

de los 8 a los 35 euros de precio. Son piezas peladas y envasadas con conservantes naturales, agua, sal, vinagre...

«Nuestro productos se caracteriza en que los espárragos son mucho más blancos que los que se encuentran habitualmente en un supermercado. El sabor también es distinto, pero eso lo tienen que juzgar los clientes», sonríe Clua.

Algunos de sus clientes les han asegurado que su producto nada

tiene que envidiar a los mejores espárragos de la DO Navarra.

tiene que envidiar a los mejores espárragos de la DO Navarra.

Envasan cada semana

La temporada del espárrago es corta, empieza en marzo y finaliza cerca de las fiestas de San Juan. Cada semana recogen el producto y lo venden en fresco, el espárrago sin pelar.

Lo que sobra de la producción se envasa, «así cada semana hasta que terminamos la cosecha». Una vez envasado las

piezas aún deben reposar 40 días antes que se estén preparados para su consumo.

Poco a poco, han logrado reconocimiento fuera de la comarca. «Tenemos clientes en la Terra Alta, pero también en Tortosa, Barcelona y otras zonas de Cataluña. No son pocos los clientes que nos llaman preguntado por los espárragos de la etiqueta azul», añade Clua.

Visto lo visto, la familia Foz

Nombre empresa

Fundación 2014

Sector Alimentación

Web -

Clua ha decidido ampliar la producción y solicitar el registro sanitario -están en trámites- para poder distribuir la conserva en tiendas de proximidad del territorio. «Algunos ya nos lo han pedido pero estamos a la espera de lograr el registro. A grandes supermercados no podemos servir pero sí a tiendas especializadas».

Además, el hijo de la pareja se ha añadido al negocio. Entre otras funciones es el responsable de la difusión de la marca a través de las redes sociales, con fotos y sobre todo vídeos que narran el particular proceso de cultivo y recolección del espárrago.