

Food Aerosols Spain

Aerosoles alimentarios para cocinas de medio mundo

Desde Gandesa, en la Terra Alta, David Cobos fabrica aceites, desmoldeantes para pastelería, aromas y espumas en spray, que exporta mayoritariamente a EEUU, Canadá, Israel, Arabia Saudí y Corea del Sur



David Cobos, impulsor de Food Aerosols, junto a algunos de los productos que fabrican.

FOTOS: JUDIT ULLDEMOLINS BLANCH / CEDIDAS

RAFAEL SERVENT
TARRAGONA

Una pulsación de aerosol entrega un gramo de aceite. Gracias a su difusor, se esparce sobre la superficie a condimentar o engrasar, permitiendo un rendimiento mucho mayor que el que se obtendría usando una aceiteira tradicional. Un cálculo que hace muchos años que hicieron en las cocinas de EEUU, donde nacieron los aerosoles alimentarios, pero que en Europa, y especialmente en mercados productores de aceite de oliva como el nuestro, no se había contemplado hasta hace bien poco.

Dos factores lo explican, según cuenta David Cobos (53 años, Barcelona), impulsor de Food Aerosols Spain, con sede en Gandesa. El primero, a nivel local, es que «aquí, el aceite de oliva siempre había sido muy accesible, y la gente no miraba demasiado si la base del plato de la ensalada quedaba llena de aceite». El segundo

ha sido la mala fama que ha arrastrado el aerosol alimentario en el mercado europeo. Algo que, en su opinión, está cambiando: «Antes -explica-, el spray alimentario se veía como algo negativo, pero ahora esta barrera mental se está rompiendo, y es un mercado que se nos abre».

La razón es que, a diferencia de lo que sucede en los EEUU, la legislación europea impide mezclar los líquidos alimentarios con gases inflamables. «En EEUU, estos sprays llevan butano, pero aquí el aceite está separado, y es aire, sin gas inflamable, el que presiona una bolsa que a su vez empuja el aceite, lo que te permite tener aerosoles con aceites que conservan su Denominación de Origen».

A esto se ha dedicado este emprendedor desde el año 2017, tras adquirir una empresa de aerosoles fundada en 2016 en Toledo y trasladar su producción hasta las Terres de l'Ebre, donde fabrica y comercializa hoy alrededor de un millón de aerosoles alimentarios, la mayoría aceites (pero también desmoldeantes para pastelería,



LA TENDENCIA
«EN EUROPA, LA BARRERA MENTAL CONTRA EL SPRAY ALIMENTARIO SE ESTÁ ROMPIENDO»

aromas y espumas en spray), que exporta en su gran mayoría a mercados como EEUU, Canadá, Israel (donde cuenta con productos con certificación *kosher*), Arabia Saudí o Corea del Sur.

Un 92% de sus ventas (con una facturación de 1,3 millones de euros en 2023) son mercados internacionales, donde fabrica siempre con la marca de sus clientes (Food Aerosols Spain no cuenta con marca propia), en un 85% con destino a consumidores (principalmente, mediante cadenas de supermercados) y en otro 15% a

través del canal profesional para restauradores y pasteleros.

Ubicado desde sus inicios en el Centre Empresarial Terra Alta (el vivero de empresas de Gandesa), donde ocupa un espacio de 210 metros cuadrados y emplea a media docena de personas, Food Aerosols Spain está a punto de dar un nuevo e importante paso, con una inversión de más de un millón de euros en una nueva nave de 2.300 metros cuadrados en Santa Bàrbara (Montsià), también en las Terres de l'Ebre. Esta inversión, que debería finalizar a principios de 2025, le permitirá ampliar su capacidad de producción desde los actuales 1.500 aerosoles por hora hasta entre 7.000 y 8.000 unidades por hora.

La inversión contempla el traslado de las actuales líneas de producción y la incorporación de una nueva línea automática dedicada en exclusiva a la fabricación de aerosoles profesionales, un segmento donde esperan poder crecer, alcanzando en 2025 los 2 millones de facturación y los 1,5 millones de aerosoles.