

Una empresa de Fuendejalón lanza al mercado sal de garnacha centenaria

El producto elaborado por Restaurante Rodi ha despertado ya el interés de los mercados internacionales que han solicitado muestras

De producción artesanal, se comercializa tanto para uso habitual como en formato gourmet

ZARAGOZA. Restaurante Rodi, una empresa familiar situada en la localidad zaragozana de Fuendejalón, ha desarrollado y lanzado al mercado una sal de vino de garnachas con cientos de años de antigüedad. El nuevo producto ya se comercializa en algunos establecimientos de la provincia, pero su promotora, Blanca Rodríguez, una de las propietarias de la empresa, confía en que este condimento se vaya abriendo paso en el mercado nacional. No descarta incluso la exportación, porque esta nueva sal ya ha despertado el interés en los mercados internacionales. Rodríguez prefiere mantener la cautela y no desvelar cuáles son estos mercados aunque explica que «están en aquellos países en los que la garnacha es conocida y muy reconocida».

La familia Rodríguez Diago siempre ha vivido rodeada de viñedos, del que poseen una hectárea (un 40% en secano y 60% en regadío) ocupada por variedad moscatel, que recepciona Bodega Aragonesas, de la que son socios cooperativistas desde sus inicios, y la garnacha ha sido siempre un ingrediente de la cocina de su establecimiento. Y hace aproximadamente un año, también en fechas cercanas a la Navidad, a Blanca Rodríguez se le ocurrió 'experimentar' y crear un nuevo condimento para sus recetas que incluyera, por supuesto, esta variedad de uva de origen aragonés.

Al cabo de un mes había conseguido un primer producto que utilizaba para sus propias elabora-

ciones culinarias e incluso la vendimia en «pequeños saquitos» para los clientes de su restaurante. «La curiosidad de los comensales fue el detonante para comenzar a desarrollar y comercializar una sal de vino de garnacha», explica Rodríguez. Y detalla que detrás de este producto hay mucho trabajo, mucha investigación y muchas pruebas, tanto de sales como de vinos, e incluso de procesos de producción.

Cuidadas materias primas

«He probado muchas sales y muchos vinos hasta que obtuve la textura crujiente de esta sal y el intenso color y aroma aportado por la exclusiva garnacha centenaria», explica. Y es que para su elaboración dispone de las más cuidadas materias primas. Para el formato gourmet premium utiliza pétalos de sal del salinar La Fortuna situado en la localidad alicantina de Villena. Para la sal del canal horeca, de uso más habitual, utiliza materia prima procedente del delta del Ebro. En ambos casos la garnacha la aportan dos vinos Garnacha Centenaria y Fagus, ambos de Bodegas Aragonesas, integrada en la Denominación de Origen Campo de Borja.

El proceso de elaboración es totalmente artesanal y, como señala su promotora, «pura alquimia» porque se trata de combinar dos productos totalmente distintos, un mineral de naturaleza muerta -la sal- y un alimento totalmente vivo -el vino-. No contiene ni colorantes ni conservantes.

Con total franqueza reconoce



Blanca Rodríguez, del Rodi, con una muestra de su sal de garnacha. HA

PRODUCCIÓN

15

La capacidad de producción -totalmente artesanal- de sal de garnacha del Rodi, empresa familiar de Fuendejalón, es de 15 kilos diarios

CARACTERÍSTICAS

Sal gourmet. De intenso aroma y crujiente textura «se fusiona a la perfección con la cocina de ayer y de hoy. Potencia de manera natural el sabor de los alimentos y aporta un toque de distinción a los platos», detalla Rodríguez.

que nunca antes había oído hablar de sal de vino, por lo que cuando tuvo listo su 'invento' se lanzó, con el coste que ello supone, a solicitar su patente, pero descubrió que el condimento ya existía en España y no era patentable como sucede con la sal de vodka en Rusia o una de vino que se elabora en Estados Unidos.

Aunque de momento se comercializa en tres establecimientos de la comunidad, Blanca Rodríguez confía en extenderse por nuevos mercados. «Puedo producir 15 kilos de sal de vino diario, más capacidad de la que creía», dice. Otras de sus ventajas es que se trata de un producto no perecedero, cuyo consumo es lento y no tiene demasiada rotación en el mercado, por lo que con su actual capacidad de producción «se pueden llenar bastantes envases de 115 gramos (formato en el que se comercializa)», señala.

CHUS GARCÍA

Aragón conoce la última tecnología de realidad virtual

ZARAGOZA. El Instituto Tecnológico de Aragón (ITAInnova), adscrito al Departamento de Industria e Innovación del Gobierno autonómico, participa en la Conferencia Eurovr, que se celebrará en la Universidad de Bremen (Alemania), los días 8 a 10 de diciembre.

Cómo las tecnologías de Realidad Virtual y Realidad Aumentada pueden contribuir al desarrollo de productos más innovadores y de mayor calidad; desarrollar productos de forma más precisa, eficiente y asequible; mejorar la experiencia de los clientes y en definitiva como innovar apoyándose en estas tecnologías son los temas de los que se hablará en esta conferencia.

El foco de Eurovr serán las aplicaciones de estas tecnologías de Realidad Virtual y Realidad Aumentada en el ámbito industrial, incluyendo sistemas de software, interfaces avanzadas, dispositivos de interacción así como las tendencias tecnológicas y retos de dichas tecnologías. En este contexto se presentarán casos de éxito de aplicación de estas tecnologías en empresas industriales del sector automoción como Volkswagen y Renault, además de presentarse diferentes aplicaciones de estas tecnologías en otros sectores como construcción y maquinaria industrial, aeroespacial o medicina con usos diferentes como mejorar el confort de pasajeros de avión, la manufactura industrial, los entornos virtuales colaborativos, la eficiencia energética o el mantenimiento remoto.

ITAInnova asiste a esta conferencia con el objetivo de conocer las últimas tendencias y aplicaciones de estas tecnologías a los diferentes sectores industriales, y poder transferirlas al sector productivo aragonés desde su división de tecnologías multimedia que trabaja en proyectos de I+D+i para la aplicación de estas tecnologías a los sectores industriales.

HERALDO

Formación | Grupo cooperativo Pastores e Inaem ponen en marcha un taller de empleo para formar a jóvenes emprendedores del sector ovino. Está dirigido a desempleados mayores de 25 años que durante la formación recibirán una retribución de 700 euros mensuales

Ser empresario ganadero de ovino no es tarea fácil. Es un trabajo sacrificado para el que hay que tener una buena dosis de vocación y tradición (familiar) agropecuaria. Pero también formación, como se necesita para cualquier ámbito en el que un emprendedor quiere lanzarse a la aventura de crear su propio puesto de trabajo.

Por eso, y porque esta ganadería -como sucede en el conjunto del sector primario- requiere un relevo generacional que garantice la continuidad de las explotaciones, Pastores Grupo Cooperativo, la cooperativa de ovino más

Aprender (cobrando) a convertirse en emprendedor del sector ovino

grande de Europa y especialistas en Ternasco de Aragón, ha decidido poner en marcha, junto con el Inaem, el taller de empleo de ganaderos emprendedores. La iniciativa no solo pretende animar el emprendimiento en el medio rural sino también abrir las puertas del mercado laboral agrario a los jóvenes en situación de paro.

Por eso, este taller abre sus puertas a mayores de 25 años en situación de desempleo, «con iniciativa y capacidad de emprendimiento, que quieran iniciar la actividad ganadera en ovino, dar continuidad a aquellas explotaciones familiares a punto de la jubilación o ampliar sus rebaños», detalla el grupo cooperativo. So-

lo tienen que enviar su solicitud a seleccion@oviaragon.com.

Durante los cuatro meses en los que se desarrollará este taller, los ganaderos seleccionados aprenderán habilidades y conocimientos necesarios para tener una ganadería productiva y puntera, con garantías de rentabilidad. Además conocerán las prácticas de ali-

mentación y manejo de ganado, pero también la correcta gestión contable de la explotación, el análisis de costes, planificación y comercialización, explica este grupo con 30 años de experiencia como líderes del sector y amplio conocimiento en investigación.

No solo recibirán información. Juntos con los conocimientos, los futuros emprendedores percibirán una retribución de 700 euros mensuales. El taller se realizará en La Borda de Pastores (Sabiñánigo) en el que los alumnos pueden hospedarse (alojamiento y manutención) a muy bajo coste.

CH. GARCÍA