

Cómo sacarle más partido a las castañas

AMPLIACIÓN Y MEJORA DE LA INDUSTRIA DE CASTAÑAS

Enrique González se dedica desde hace años al cultivo, manejo y distribución de castañas. Pronto se percató de que la fase de transformación se hacía en tierras lejanas a su pueblo, Balboa (León), con la consiguiente pérdida de valor añadido y rentabilidad para su empresa y para la comarca.

Enrique González, propietario de la empresa Castañas Ribada, comenzó hace diez años a elaborar harina de castañas para su exportación, principalmente a Francia. “Antes de la subvención, esta empresa recogía y compraba castaña, la envasaba y finalmente la despachaba”, relata Fe Álvarez, gerente del grupo de desarrollo rural Ancares, quien asesoró a la empresa en este proyecto.

Castañas Ribada solicitó en 2004 una subvención dentro del programa Leader para la construcción de un anexo a su nave donde instalar una sala de elaboración y envasado, así como un nuevo secadero. “A partir de la harina de castaña hacemos tartas, magdalenas y bizcochos, entre otros” cuenta Enrique González. Las castañas en almíbar, castañas peladas o el pan de castaña -recomendado para personas celíacas- completan su catálogo de productos.

“Se trataba”, continúa, “de dar el paso para que el valor añadido generado en la transformación se quedara en la comarca”.

La empresa comercializa sus productos bajo la marca La Oricera en tiendas especializadas y de productos *delicatessen* de Castilla y León, Barcelona, Galicia y Asturias

Antes de la ampliación, la empresa distribuía las castañas en fresco o en seco en el mercado nacional. La venta de harina, sin embargo, quedaba más restringida al mercado local y provincial. A pesar de ser un alimento tradicional, los productos transformados de la castaña tienen niveles de consumo reducidos en España, inferiores a la mayoría de frutos secos.

La castaña es un cultivo que requiere un clima templado y húmedo, y se desarrolla muy bien en enclaves frescos como los fondos de los valles. Son ricas fundamentalmente en hidratos de carbono, además de en vitaminas y minerales.

La comercialización de los productos se hace, bajo la marca La Oricera, principalmente en El Bierzo, el resto de Castilla y León, Barcelona, Galicia y Asturias, en tiendas especializadas y de productos *delicatessen*. “Estamos encontrando ciertas dificultades con la crisis, pero elaboramos un producto artesanal de calidad y nos dirigimos a un mercado específico, que resiste mejor que otros esta época”, explica Enrique González.

La empresa tiene una estructura familiar, aunque cuentan con un empleado fijo y en épocas de mayor carga de trabajo llegan a contratar a seis personas. Las castañas que manejan provienen tanto de árboles de su propiedad como de otros propietarios que se las venden. **R**



LEADER+ Os Ancares

Tel: 982 364 250

Fax: 982 364 416

Mail: redrural@ancares.info

Web: www.ancares.info