

Joan Riera Corrius és el director-gerent de l'empresa del sector de la pasta El Àguila, una societat que forma part del grup Gallo. Per arribar a ocupar aquest lloc, en Joan va haver de recórrer tot un itinerari no tan sols personal sinó també geogràfic: "La meua relació amb el món de la indústria de l'alimentació prové del meu pare. Ell, l'any 1946, va fer un viatge a Galícia i es va animar a comprar una indústria de pastes de sopa que estava situada al Ferrol, i a partir d'això ens vam traslladar a viure allà. A poc a poc va anar creant una indústria molt competent fins que va arribar el moment de fer una ampliació força important, era l'època del *Plan de desarrollo* i ens vam engrescar a construir una fàbrica completament nova. Va ser llavors quan el meu pare va haver de reduir la seva activitat per motius de salut, i això em va obligar a buscar una alternativa pel que fa als socis. Jo era molt jove i em vaig haver d'espavilar." El primer pas d'en Joan no va ser gens fàcil, però "com que mantenia bones relacions amb el fundador del grup Gallo, Josep Espona, que en aquell moment tenia una indústria a Barcelona, no va ser gaire difícil arribar a un acord per formar una societat i integrar la indústria gallega al grup." La unió que van forjar no acabava aquí: encara havia de créixer més, i al cap d'uns anys "s'hi va afegir El Àguila que era una altra indústria molt antiga de Barcelona fundada per la família Pagès els membres de la qual avui en dia segueixen sent-ne socis. En aquell moment em van demanar que tornés de Galícia per tal de poder-me fer càrrec de la fàbrica. I va ser així com es va anar perfilant tot."

Actualment la part del grup dedicada a les pastes i sèmole està "liderada per la família Espona. En el transcurs del temps s'ha anat consolidant, i l'estil familiar s'ha mantingut. Lògicament ha anat creixent amb la incorporació d'indústries de gran tradició familiar, la qual cosa ha significat el nutrient bàsic del seu èxit."

No podem deixar de banda el producte, el qual ha evolucionat molt en els darreres anys sobretot pel que fa a la fabricació: "Abans cada població de Catalunya, com aquell qui diu, tenia la seva fàbrica. El meu pare mateix, abans de la Guerra Civil treballava en una de les dues fàbriques de pasta que hi havia a Ripoll. Antigament tot era molt més artesà, l'industrial s'havia d'inventar les màquines, el procés de conservació, el d'assecatge... El fabricant era un inventor. Des del moment que la pasta s'industrialitza, és a dir, des del moment que deixa de fabricar-se a casa, apareix el problema de la conservació. La millor manera de conservar la pasta és assecant-la, i ara per ara tenim un equip professional molt preparat, i una molt bona maquinària. És un procés lent però efectiu."

El Àguila, dins el món de les pastes, no fa la pasta simple, sinó tot el que són les pastes compostes, les especialitats. "Nosaltres fem les pastes partint d'una sèmola i hi afegim diversos ingredients per obtenir gustos i aliments diferents. És per això que ens calen unes instal·lacions força peculiars. La nostra indústria necessita subministrament sòlid —la sèmola— i subministrament líquid —l'ou, el tomàquet concentrat, els espinacs, les fibres...— Tot plegat és una composició de matèries primeres que es van dosificant segons cada línia de producció. En primer lloc es fa una massa que integra els productes i

dóna a la pasta la plasticitat necessària perquè després, a través dels motllos, la laminació, els rodets, etc. se li vagin donant les diferents formes. El pas següent és l'assecatge, que té diferents parts: primer de tot s'ha de treure l'aigua ràpidament de la superfície de la pasta perquè no la deformi; en segon lloc s'ha d'extreure el 40 o 50% de la humitat, i finalment arribem a la part més lenta del procés, l'assecatge final. La pasta s'ha de fer suar perquè els porus s'obrin i s'assequi uniformement per evitar problemes d'esquerdes." Hi ha pocs aliments tant complets com aquest: "És molt dúctil, té hidrats de carboni, proteïnes i fibres. És un aliment natural sense cap tipus de sofisticació ni d'additius estranys, per això bona part de la dieta dels esportistes és ocupada per la pasta, perquè és un aliment molt complet." La pasta té unes virtuts que fan que tingui un mercat molt ampli, i a més a més és molt econòmica: "La seva base, la sèmola, té un cost molt reduït. Avui en dia un plat de pasta és molt barat encara que sigui composta, i per això hem de vendre'n molt volum perquè ens resulti rendible." Un altre tema que cal tractar tenint en compte els temps que corren és el de la pasta fresca, que "sembla que darrerament està molt de moda, però té el problema de la conservació ja que no es pot trencar la cadena del fred. També s'ha de tenir present que la tecnologia de la pasta fresca no és tan avançada de manera que cal desmentir que sigui millor que l'altra, exceptuant les pastes farcides."

Un moment especialment difícil i molt delicat es va viure amb l'obertura de les fronteres, i a en Joan li va tocar conèixer-lo molt de prop: "L'obertura d'Espanya al mercat comú en un principi no ens va ser gens favorable. Des d'aquí hi vam entrar com vam poder, amb unes condicions una mica difícils i certs desavantatges. Aleshores semblava que les marques italianes ho dominaven tot però, per sort, a la llarga s'ha anat veient que no era així i que nosaltres tenim una tecnologia tan avançada o més que la que puguin tenir ells. S'ha superat la sotragada i avui la presència de productes italians a Espanya és mínima." També cal remarcar que s'han obert camí als mercats de l'estranger: "Actualment venem a 20 o 25 països, tot i que no podem dir que sigui en grans quantitats."

Finalment, quan demanem a en Joan què significa per a ell ser industrial assegura que "l'única manera d'optar a dirigir satisfactòriament una fàbrica és passant-hi hores, no puc entendre que algú pugui tirar-ne endavant alguna des de lluny. La fàbrica s'ha de trepitjar, s'hi ha de ser." I la formació dels industrials? "L'empresari industrial es va fent a base de pràctica, l'aprenentatge s'assoleix parant atenció al que fan aquells qui t'envolten. Jo he tingut un gran mestre, Josep Espona, integrador i fundador del grup, que era un industrial nat que vivia la fàbrica i per a la fàbrica. I és així com es tira endavant una indústria, respirant-la i intentant transmetre aquests valors als altres treballadors. La fàbrica no és només maquinària i capital, necessita la participació directa de les persones que hi treballen. Jo sempre he estat molt content del personal que m'ha acompanyat, la seva col·laboració ha estat vital per tirar endavant, i ells també s'han sentit bé i segurs amb nosaltres, la qual cosa és definitiva perquè el fet que tot hom treballi a gust, ens va a favor."



“L’única manera d’optar a dirigir satisfactòriament una fàbrica és passant-hi hores”

Joan Riera - Esparreguera (Baix Llobregat)