

L'alimentació proporciona als humans tot allò necessari per viure i desenvolupar-se. Però l'acció de menjar s'ha convertit també en un moment per al plaer i la degustació. En l'art de la bona cuina es fan necessaris productes amb plenes garanties sanitàries i de qualitat. I no sempre l'alimentació va lligada a productes de qualitat, ni la gent coneix quin règim alimentari és més saludable. Natursoy és una indústria dedicada a la fabricació i distribució de productes d'alimentació ecològics. Tomás Redondo, junt amb la seva esposa, Carmen Asensio va crear l'any 1988 el germen d'una empresa dedicada a la fabricació d'uns tipus de productes inexistents a Espanya, aliments naturals i ecològics. El seu model de referència era l'europeu, força més partidari d'aquesta opció d'alimentació. **"Tenim una gran preocupació pels aliments i per la manera com es fabriquen que s'ha anat degradant amb el temps. Partint d'aquesta preocupació hem anat fent una investigació i desenvolupament per tal de poder fabricar productes totalment naturals. Tot va començar quan vaig conèixer una persona naturista que em va fer veure que la dieta vegetariana tradicional estava mancada de proteïnes. La solució a aquesta mancança es trobava en la fabricació de forma artesana de dos tipus de proteïnes vegetals, el tofu i el seitán. Vam decidir fabricar-los nosaltres mateixos perquè al mercat no n'hi havia, i aquesta experiència ens va portar a muntar un negoci propi de fabricació d'aquests productes que es va anar ampliant de manera progressiva."**

La creació de l'empresa Natursoy va implicar determinar una línia de treball que exigia màximes garanties sanitàries i certificació de qualitat. Els principis van ser molt durs i més tractant-se d'una iniciativa amb un producte de mercat limitat: **"La nostra preocupació inicial va ser elaborar un gènere d'alta qualitat. Hi havia alguns productes naturals que no complien un nivell de qualitat òptim. De fet, en aquells moments la gent veia els menjars naturals com a incommestibles. Les empreses del sector estaven més preocupades pels valors dietètics que pels degustatius. Tant la meua esposa com jo tenim una sensibilitat especial cap al món de la restauració. Les nostres famílies són del sector i volíem que el producte fos bo i ben presentat. Així vam crear les primeres hamburgueses vegetals del país, que van tenir una gran acollida. Aquest producte ens va obrir les portes al mercat de l'alimentació ecològica i vam començar a dissenyar noves línies, com patés, postres de soja... Si bé inicialment la nostra labor es va centrar en la recerca d'una proteïna vegetal, hem anat derivant cap a una alternativa completa d'alimentació."** En aquests moments, Natursoy fabrica 50 referències de productes diferents i en distribueix 900 importades d'altres països. **"La indústria de fabricació d'aliments ecològics a Espanya encara és molt minsa. Els productes de fora ajuden a obrir mercat i a sensibilitzar. A més, la poca producció nacional va destinada a l'exportació perquè el consum és molt baix."**

Un dels passos que s'estan seguint per donar a conèixer aquest tipus d'alimentació natural és la sensibilització de la gent jove: **"Les escoles parlen als alumnes de l'alimentació, de la recuperació d'escom-**

braries... de conceptes importants per a la seva vida futura que és bo que coneguin. També la preocupació dels pares per l'alimentació dels fills és cada vegada més gran." La societat comença a veure amb menys recel aquesta mena de productes que fins fa poc es confonien amb altres tipus d'alimentació, com la vegetariana. **"No s'han de confondre les coses. Nosaltres busquem un nivell de qualitat d'alimentació orientat a qualsevol persona preocupada pels aliments que consumeix, aliments de tot tipus: vi, conserves, melmelades, carns, vegetals..."**

Tant a escala nacional com internacional diferents organismes s'encarreguen del control d'aquest tipus d'empreses. A Catalunya es disposa del Consell Regulador d'Alimentacions Ecològiques que depèn del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. **"Els primers empresaris del sector treballaven amb un dosi d'idealisme massa gran que els impedia arribar a ser professionals. Això ha canviat. Actualment, el Consell Regulador realitza inspeccions de tot tipus i ens obliga a enumerar els productes realitzant així un control exhaustiu de tot el procés que segueix la normativa vigent."** El sector també ha creat la seva federació, FABIO: **"Al principi era molt idealista però s'ha reorientat i ara és totalment professional. A més d'assessorar i d'informar també està realitzant denúncies a empreses que utilitzen paraules inadequades i de forma fraudulenta en els seus productes."** També la Unió Europea fa costat a aquesta indústria emergent: **"Molts països s'estan plantejant seriosament la producció d'aliments ecològics com a solució i alternativa a la problemàtica derivada de la industrialització dels aliments naturals. Els cultius convencionals produeixen desertització, contamineu les aigües freàtiques i la Unió Europea n'és conscient. La manipulació dels aliments obre molts interrogants i pot haver-hi un perill per a la població. L'Organització Mundial de la Salut ha emès informes que desaconsellen el consum de productes làctics i carnis per les tècniques d'elaboració que s'utilitzen. És una realitat que s'encarreguen de silenciar o de tapar amb campanyes publicitàries. Una mostra d'aquesta creixent importància del sector a Europa són les dades econòmiques que indiquen que l'any 1998 a Alemanya es van comercialitzar productes ecològics per valor de 500.000 milions de pessetes. A Espanya la xifra va ser inferior, de 10.000 milions."**

Un dels impediments a l'hora d'ampliar la franja de mercat és el preu d'aquests aliments, lleugerament més elevats que el dels convencionals. **"De totes maneres, s'han anat equiparant els uns amb els altres i quan millori la part comercial pràcticament s'igualaran. Ara bé, la nostra gran preocupació és fer veure que són uns productes de qualitat. Sens dubte, és una idea alternativa però l'alternativa acaba esdevenint realitat. Fa uns anys es parlava d'energies alternatives l'èolica, la solar... que ara són contemplades i s'implementen. Això també s'esdevindrà amb els menjars de tipus ecològic. Aquell negoci amb una càrrega social i idealista ha anat prenent una forma cada vegada més integrada al medi."**



**“La indústria
de fabricació d'aliments
ecològics a Espanya
encara és molt minsa”**

Tomás Redondo - Castellterçol (Vallès Oriental)