

LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Pastas Romero invertirá este año 2 millones en su fábrica de Daroca

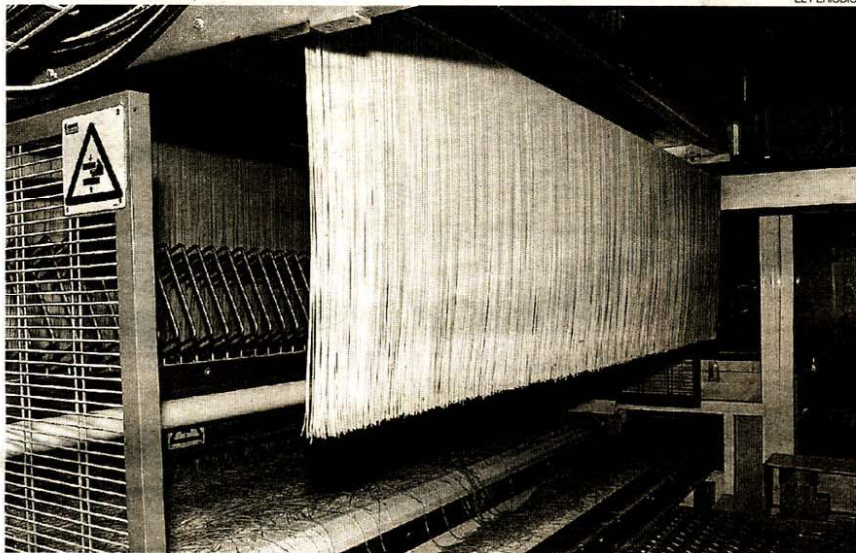
● La firma pondrá en marcha otra línea de envasado para dos nuevos productos

● En unos meses también podrá generar electricidad para autoconsumo

A. EZQUERRA
aezquerra@aragon.elperiodico.com
ZARAGOZA

Pastas Romero mantiene su ritmo inversor a pesar de la coyuntura económica. La empresa familiar de Daroca ha destinado 20 millones de euros en los últimos años a modernizar sus instalaciones y aumentar su capacidad de fabricación, que actualmente alcanza los 300.000 kilos diarios de producto. Para el ejercicio 2013 se ha reservado una partida de casi dos millones de euros, que se dedicarán a poner en marcha una nueva línea de envasado para dos especialidades que se lanzarán al mercado a lo largo de este año, así como a construir una planta de cogeneración eléctrica que le permitirá lograr un importante ahorro energético.

Tras ampliar el almacén, aumentar sus líneas de pasta corta y laminada y mejorar los procesos productivos y de empaquetado, la compañía aragonesa



►► La fábrica de Pastas Romero en Daroca tiene capacidad para producir 300.000 kilos diarios de pasta.

afronta en los próximos meses la instalación de una nueva zona de envasado adaptada a formatos muy grandes, como los *fusilloni* (tubo) o los *paccheri* (espiral), con moldes de bronce. «El secado se hace como antaño, con temperaturas más bajas pero mayor tiempo. Queremos darles una imagen de producto artesano, con una bolsa y etiquetado diferentes», explica Francisco Romero, director general de la segunda firma fabricante del sector, que ya cuenta con medio centenar de referencias.

En este sentido, Romero desta-

ca la importancia de su departamento de I+D. «Todos los años lanzamos alguna variedad nueva», afirma. Lo último en incorporarse a su amplio catálogo fueron los espaguetis *al nero di seppia* (con tinta de calamar), y lo próximo, la pasta con sabor a chili. Asimismo, la empresa aragonesa es proveedora de Nack-Snack para la elaboración de su aperitivo a base de macarrones fritos crujientes con distintos sabores, «un producto pionero a nivel mundial», resalta.

En términos de volumen, Pastas Romero comercializó el año

pasado 43.000 toneladas de pasta seca, un 2,4% más que en el 2011. En torno al 25% corresponde a su negocio en la marca de la distribución o *marca blanca*, que se ha erigido como uno de sus motores de progreso en los últimos tiempos, reconoce Romero. «Es un fenómeno que ha crecido de forma espectacular en toda Europa incluso antes de la crisis. El consumidor lo demanda por la relación calidad-precio y nosotros, como fabricantes, no podemos cerrar los ojos», añade.

La otra novedad destacada para finales de este año es la puesta

La aragonesa facturó 31 millones en el 2012 y prevé seguir creciendo

►► Pastas Romero facturó el pasado ejercicio 30,8 millones de euros, casi un 8% más que el anterior, tras incrementar sus ventas gracias a las exportaciones, que suponen el 20% de la cifra de negocio. Su director general, Francisco Romero, confía en que la empresa registre este año una evolución positiva similar y que las operaciones en el exterior alcancen el 30%. Para ello, Pastas Romero se lanzará a la conquista de Sudamérica o Ucrania, seguirá penetrando en China e India y continuará en mercados estables como Portugal, Francia, el norte de Europa, Guinea o República Dominicana. Asimismo, prevé acompañar el aumento de producción con una ampliación de la plantilla, compuesta por 78 personas.

en marcha de una instalación para generar energía eléctrica para autoconsumo, «que es más económico que comprarla a la red, y además aprovechamos el calor que se crea para el secado del producto», argumenta Romero. De momento, funcionará con gas natural licuado, pero en un futuro se contempla hacerlo con alguna energía limpia como la biomasa, «pero primero hay que analizar el ahorro que conseguimos», matiza Romero, que es la tercera generación incorporada a la empresa, fundada en 1926. ≡