

# La Farinera Coromina de Banyoles traurà dos nous productes aquest any

L'empresa invertirà mig milió d'euros en l'automatització i millores en el procés d'elaboració en els pròxims tres anys



Una treballadora de la Farinera Coromina de Banyoles al laboratori

Farinera Coromina de Banyoles, que enguany celebra el 120 aniversari des que es va crear, preveu llançar dos nous productes aquest 2017. Es tracta de la farina Empordà per fer pa de blat de moro, que sortirà en els pròxims mesos, i d'una d'ecològica que encara no han batejat. Aquesta empresa familiar que pertany al grup Agrienergia s'ha especialitzat en els últims anys en l'elaboració de farines d'"alta gamma". Aquesta aposta ha coincidit

amb l'entrada ara fa quatre anys de Lluís Coromina, qui representa la cinquena generació de la família propietària del negoci i que té clar que cal apostar per "la qualitat i l'especialització" per seguir creixent i aprofitar el que anomenen la "revolució del pa", amb un consumidor més selecta i exigent a nivell de sabors i productes. El seu client principal és el flequer artesanal de Catalunya, País Valencià i Illes Balears i de forma més puntual a França. L'any passat van facturar 12 MEUR i per aquest any preveuen augmentar un 5% aquesta xifra.

La Farinera Coromina de Banyoles aquest 2017 està d'aniversari i suma 120 anys d'història des que el 1897 un jove Manuel Coromina va començar a molturar blat conreat al Pla de l'Estany per als forners. De les cinc referències que hi havia al catàleg fa uns anys s'ha passat a més d'un centenar en una aposta clara per l'especialització i la recerca de qualitat.

Així ho defensa Lluís Coromina, la cinquena generació de la família, que des de fa quatre anys està al capdavant de la fàbrica i que ha aportat noves idees. "Fins fa uns anys el preu era el que feia decidir al client si comprava una farina o una altra però ara entren en joc altres variables molt importants, com ara la qualitat i la regularitat del producte, és a dir, demostrar que no només ets capaç de fer una farina extraordinària sinó que pots mantenir el nivell de qualitat dia rere dia perquè al forner li surti un pa igual de bo". I aquí és, segons Coromina, on es demostra el valor d'una farinera.

Aquesta empresa mitjana, amb 45 treballadors, va decidir apostar per la qualitat i la innovació en veure que al mercat nacional hi havia empreses molt més grans que poden oferir una farina a preus i costos més baixos. "Hem volgut trencar el tòpic que la farina és la mateixa faci qui la faci i anar a buscar nous productes per a la fleca artesanal i en especial la farina d'"alta gamma". Seguint aquesta línia d'innovació i recerca, el juny del 2012 van inaugurar un laboratori de panificació des d'on es fan els controls de qualitat de les farines que elaboren i les

proves de nous productes amb el tècnic Jérôme Foulquier al capdavant. D'aquí han sorgit nous productes, com ara la que engloba la Gamma Can Trull, amb una dotzena de varietats de farines diferents, entre les quals hi ha la Farina itàlica per a pizzes, la Farina d'espelta blanca o la integral. El producte que té més demanda en aquests moments és la Farina Pirineus que s'utilitza per fer un pa rústic o de pagès i que va ser la primera d'aquesta gamma. En aquest espai també se fan demostracions a clients o jornades de formació per aprendre a utilitzar les farines i incorporar nous productes.

Aquesta especialització els ha permès "aprofitar" la "revolució del pa" que s'està vivint en els últims anys, amb un consumidor més selecta que busca un producte de qualitat i nous sabors. "És una oportunitat pel flequer artesà que en els últims anys havia vist trontollar el negoci amb la venda de pa a supermercats i gasolineres i que ara veu que els clients tornen a mirar cap a la fleca del barri"

El 2016 ha estat un bon any ja que han aconseguit el Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA) en la modalitat d'agroindústria que atorga el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació per la Farina Garrotxa. Està feta amb una base de sègol que van treure al mercat l'abril passat i que està tenint una bona acceptació, arribant a nous clients. Van trigar un any a aconseguir la fórmula adequada ja que un dels majors reptes era aconseguir que deixés de ser una farina amarga i difícil de treballar.

Aquest primer trimestre trauran un nou producte, la Farina Empordà, feta amb una part de farina de blat de moro que també ha estat un repte d'elaboració amb més de 8 mesos de proves. I no serà l'únic perquè aquest mateix any confien presentar també una farina ecològica, un producte que té força demanda al mercat. Ja s'ha començat a parlar amb agricultors locals per conrear el blat i poder ajustar-se a tots els requisits de certificació en tot el procés. Fins ara, ja oferien una línia de farines ecològiques amb la marca Moulin de Colagne, de qui en són distribuïdors oficials. Es tracta d'una farina molturada en un molí de pedra a França que s'utilitza sobretot per a pans de tradició francesa i masses mare naturals. Amb aquest nou producte, volen oferir al client una farina ecològica pròpia feta a la demarcació.

Actualment, la Farinera Corominas treballa amb una cinquantena d'agricultors de la demarcació, la majoria al Pla de l'Estany, el primer esglaó en el procés d'elaboració de la farina que continua i finalitza a la fàbrica de Banyoles des d'on es transforma el blat i es distribueix.

Durant el 2016, l'empresa va facturar 12 milions d'euros (MEUR) i confia poder augmentar la xifra un 5% durant aquest exercici, és a dir, uns 12,6 MEUR. Això significa un augment del 10% en els últims dos anys, ja que el 2016 ja havia augmentat un 5% respecte el 2015. Amb 700 clients, la majoria a Catalunya, Balears i País Valencià, la fàbrica produeix 40.000 tones de blat a l'any. Dues tercers parts van destinades sobretot a l'elaboració de pa i la resta a altres productes de pastisseria, pizza o galetes.

Des de fa quatre anys, a més, tenen punts de distribució a altres indrets de l'Estat, com ara Madrid i Canàries, i també s'ha començat a vendre a França. "No ens tanquem les portes a la internacionalització, però el sector de la farina és molt tradicional i estem molt enfocats en el mercat local, el de Girona i Barcelona, on històricament hem sigut més forts", afirma Coromina, que tot seguit afegeix que encara hi ha marge per créixer a nivell espanyol. El seu client potencial és el del flequer artesanal que busca un producte "d'alta gamma", sense oblidar tampoc les farines "a la carta" que elaboren als clients que els ho demanen.

En el pròxim trienni, preveuen invertir mig milió d'euros en millores en els processos, com ara automatització i incorporació de nova tecnologia per seguir traient productes nous en funció de la demanda del mercat. La fàbrica de Banyoles es troba en una finca de 12.000 metres quadrats, on hi ha el molí, el laboratori-obrador, les oficines i el magatzem. No contempen haver d'ampliar les instal·lacions a mitjà termini i si fos així, disposen d'un solar allà mateix on encara no s'hi ha construït. Tampoc preveuen ampliar la plantilla a curt termini. De fet, en els últims quatre anys s'ha passat d'uns 35 treballadors als 45 que són ara.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/01/15/farinera-coromina-banyoles-traura-dos/823830.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/01/15/farinera-coromina-banyoles-traura-dos/823830.html?utm_source=rss)