

Font-Sans: del petit obrador d'embotits a l'expansió cap a l'Amèrica del Sud

La firma de Sant Feliu de Pallerols factura 8 milions d'euros durant el 2019 i arriba a una producció d'un milió de quilos La companyia preveu obrir nous mercats a Brasil, Argentina i Xile, així com consolidar l'elaboració de productes gourmet

Font-Sans és una de les poques empreses centenàries de les comarques gironines que encara segueix en actiu. La firma de Sant Feliu de Pallerols, dedicada a la producció d'embotits de qualitat, va començar la seva activitat fa 103 anys i és el clàssic exemple d'empresa familiar que comença amb un petit obrador i va creixent, de pares a fills, fins que es converteix en una gran empresa.

Font-Sans va tancar l'any amb 8 milions d'euros de facturació i una producció d'un milió de quilos d'embotits curats de qualitat. Com sol passar amb les càrnies gironines, l'empresa compta amb una intensa activitat exportadora, principalment al mercat europeu i llatinoamericà. En aquest sentit, la firma ha posat un peu a Cuba, República Dominicana i Xile a través de vendes indirectes. No obstant, l'objectiu a mitjà termini és introduir-se a circuits més grans com els de Brasil i Argentina, a més de guanyar més presència a Xile.

El con sud és l'horitzó actual d'una companyia històrica que va aixecar la persiana l'any 1917, quan Fosep Font Sentias va obrir un petit obrador de carnisseria, a imatge i semblança de moltes fàbriques d'embotits de Catalunya en aquella època. La segona generació, capitanejada per Miquel Font Ribas, va encarregar-se de fer créixer l'empresa, desenvolupant-la amb diverses reformes, com ara un edifici d'assecadors naturals el 1962.

La missió de Josep Font Sants i els seus fills Pol i Isaac Font Comalada, tercera i quarta generació, ha estat la introducció de les últimes tecnologies d'elaboració per mantenir la producció d'embotits curats tradicionals i especialitzats sense perdre competitivitat.

Modern i tradicional

Aquesta modernització amb assecadors artificials s'ha combinat amb una manera de fer tradicional. «És cert que en les darreres dècades els canvis han estat molt ràpids, especialment protagonitzats per la gran

distribució i la concentració que ha provocat en el sector», assegurin des de l'empresa. En aquest sentit, posen en relleu la desaparició del petit comerç, i l'aparició de grans empreses elaboradores per abastir la gran cadena de distribució. En aquest terreny, Font-Sans ha basat la seva supervivència en una aposta clara per el producte gourmet i de qualitat. La fabricació d'un tipus d'embotits que per la seva complexitat d'elaboració o per la seva petita quota de mercat, no són objectius interessants per les grans estructures ha permès a l'empresa desenvolupar-se fins a gaudir d'un bon estat de salut. Per exemple, s'allunyen de l'ús de carns que no siguin porc per fer la llonganissa de tota la vida, o han defugit entrar al negoci de l'embotit cuit, altres productes frescos o plats preparats, com sí han fet altres empreses del sector.

Tot i el bon moment en el que es troba, Font-Sans veu amb preocupació la pujada del preu del porc a causa de l'increment de la demanda a la Xina motivada per la pesta porcina al gegant asiàtic. «A nosaltres, que només utilitzem carn fresca del país que entra cada dia a les nostres instal·lacions i no especulem amb carns congelades importades, l'efecte ha estat del tot inevitable». Això ha provocat una necessària repercussió dels preus de venda, que acaben impactant en el preu al consumidor, però que encara no ha suposat cap variació en les vendes.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/economia/2020/02/29/font-sans-del-petit-obrador/1031850.html?utm_source=rss