



MIQUEL TAPIAS DIRIGE EL ESPINALER, MARCA DE SALSA Y CONSERVAS DE GOURMET

Ver el mundo desde un taburete

BLAI FELIP PALAU
Vilassar de Mar

Con 5 años, Miquel Tapias veía el mundo desde encima de un taburete. Su padre lo ponía allí y así llegaba al mostrador, donde “apilaba cajas de puros Flor del Cano, a 3 pesetas, y Partagás 898 y Montecristo, a 5 pesetas”. Miquel Tapias (62 años), es la cara del éxito de Espinaler, un negocio familiar nacido en 1896 en Vilassar de Mar y que ha llegado al siglo XXI con la salud que da el haber facturado el año pasado 13 millones.

Un negocio que nació como taberna sencilla de un pueblo costero y que en los años cuarenta se especializó en ofrecer vermut y conservas de calidad los domingos. En los años cincuenta, Ventureta Roldós, la madre de Miquel Tapias, creó la fórmula de la salsa Espinaler, que sólo se servía en la taberna. “Hasta principios de los años setenta –recuerda a Miquel– llenábamos botellas limpias de Bitter o de Cinzano con la salsa, porque la gente nos la pedía para aliñar las conservas en casa”. Esta mezcla secreta de vinagre, pimentón, pimienta negra y especias “cuidadosamente seleccionadas” se convirtió en uno de los pilares del negocio para siempre. La otra columna fue la calidad de las conservas. Y para conseguirlo, era imprescindible ir a Galicia, “una aventura que duraba dos días con el coche”, explica Tapias, que recuerda “las toneladas y toneladas de marisco que se extraían sin control de las rías gallegas. Se han esquilado muchas zonas. Nosotros compramos en la ría de Noia, donde la pesca se hace con mucho cuidado y el producto tiene mucha calidad”.

En los setenta, Miquel Tapias, ya al frente del negocio, tomó una decisión importante: embotelló la salsa Espinaler y la comercializó para venderla a particulares y a bares de Catalunya. Y en los ochenta creó la marca de conservas Espinaler, con marisco y pescado comprado en Galicia, donde viaja para seleccionarlo personalmente. Su padre le inculcó la necesidad de comprar pescado de calidad, aunque fuera más caro: “No engañes a los demás, porque te engañas a ti mismo,” le decía. ¿Y cómo se sabe si un pescado es de calidad?



El negocio factura 13 millones y tiene más de 300 referencias de marca propia entre pescado, vegetales, vermut o vinos

Tapias dice que lo reconoce “con sólo abrir una lata, y ver el caldo que contiene”. En la taberna se hacen catas continuas de los productos. Las hacen él y uno de sus hijos, Miki, que dice que es “un vermutero, como yo”. Comprueban el sabor del marisco, la textura, si es cremoso, el gusto del jugo que guarda la conserva... Este es otro de los secretos bien guardados de casa Espinaler. La empresa, consciente de que sus productos gourmet no son aptos para algunos bolsillos, ha abierto una línea de marisco y pescado en conserva denominada Pepus –en honor a un pescador de Vilassar–, más asequible, “pero con una calidad adecuada”, afirma Miquel. Espinaler tiene más de 300 referencias con marca propia, entre conservas de pescado y marisco, vegetales, vermut, vinos, salsas y patatas. Vende sus productos en toda España y en países de la UE, tiene tres tiendas-taberna (en Vilassar y Badalona) y el 2014 abrió una en el centro de Tokio y otra en Hong Kong (2015). ¿Cómo ha llegado hasta aquí? “Con muchas horas de sacrificio y muy poco a poco”, explica Tapias, que dice que si tuviera que volver a hacer lo mismo cambiaría sobre todo en una cosa: aprendería a delegar; antes no lo hacía, estaba en todas partes”. Hasta que cogió unos ataques de ansiedad que lo obligaban a detener el coche y salir a fuera porque creía que se ahogaba. Con el consejo del médico, puso remedio a golpe de pedal. Ahora, muchos días llega al trabajo en bicicleta: “Es la mejor pastilla para la salud”, dice.

Pero que haya delegado, sobre todo en sus hijos, David y Miki, quinta generación del negocio, no significa que no esté. A Miquel Tapias se le puede encontrar carreteando por el almacén muchos días a las 7 de la mañana o limpiando, con el lápiz en la oreja, algunas mesas. Además de recibir visitas de comerciales, hacer catas y viajar media docena a veces al año a Galicia, porque ahora controlan toda la producción, desde que se pesca el género hasta que se limpia, se enlata, se carretea y se transporta.

Tapias se siente “orgulloso de ser tabernero” y no se olvida de que a este negocio que factura millones y que está a punto de hacer 120 años, ha llegado “arañando un céntimo por aquí y un céntimo por allá”. Desde encima del taburete, sin embargo, los pies ya no le cuelgan. Tocan al suelo.●

BACARDÍ

El comité insiste en que Mollet es rentable

El comité de empresa de Bacardí España insistió ayer en expresar su disconformidad con el cierre de la planta de producción de Mollet del Vallès por entender que es “productiva y rentable”. Bacardí, firma de origen catalán, quiere desplazar la actividad que desarrolla en Mollet su planta en Italia por razones de productividad. Esto supone el despido de 82 personas de una plantilla de 260. / Agencias

ACCIÓ SOLIDÀRIA

Las mujeres de 40, las más activas

La fundación Acció Solidària contra l'Atur, única entidad civil y laica que concede préstamos sin interés para crear ocupación, ha estudiado cuál es el perfil de los solicitantes de estas ayudas de hasta 4.000 euros para crear autoempleo. Se trata, según constatan, de una mujer de una edad media de 44 años, no inmigrante, con dos personas a su cargo. / Redacción

TRILOGI

La facturación se incrementa un 41%

Trilogi, empresa de Igualada líder en soluciones tecnológicas para el comercio electrónico, ha incrementado un 41% su facturación en el 2015, al pasar de 1,75 millones a 2,47 millones de euros en el 2015. La empresa, referencia para la pequeña y gran empresa, tiene también oficinas en China. Es en este último mercado donde prevé un mayor crecimiento. / Redacción



Màrius Rossell

L35 Arquitectos se adjudica en París un proyecto de regeneración urbana

BLANCA GISPERT Barcelona

La barcelonesa L35 Arquitectos acaba de adjudicarse un proyecto para regenerar Italic, una zona del distrito número 13 de París.

El plan lleva el nombre de Italik y forma parte de Réinventer Paris, una iniciativa de regeneración urbana impulsada por la al-

caldesa de la ciudad, Anne Hidalgo.

Bajo el lema ‘Faire mieux et autrement’ (hacerlo mejor y de otra forma), el Ayuntamiento quiere rejuvenecer 23 zonas degradadas de forma participativa e innovadora.

Para el diseño de Italik, L35 ha contado con el apoyo de distintos

actores como el operador Ham-merson y el promotor Attitudes Urbaines pero también con la colaboración de entidades vecinales y artistas del distrito.

“Juntos hemos creado un espacio inclusivo, que contará con actividades tan diversas como un huerto urbano, guarderías y locales de comercio efímero”, ex-

plica Luisa Badía, directora general de L35.

El concurso ha contado con más de 800 propuestas de arquitectos de todo el mundo y el Ayuntamiento ha seleccionado a un ganador para cada zona.

Badía cuenta que está previsto que las obras empiecen a principios del 2017 y que acaben a mediados del 2018.

L35 Arquitectos nació en Barcelona el año 1967. Hoy, tiene oficinas en Europa, Sudamérica, Marruecos y Turquía. En el 2015, facturó 12 millones y emplea a 112 personas.●

BAKER & MCKENZIE

Gemma Molar, al área organizativa

Baker & Mckenzie ha fichado a Gemma Molar como nueva directora general de organización (que incluye administración y finanzas, recursos humanos, comunicación y marketing, entre otros). Gemma será la nueva responsable de esta área del despacho de abogados. Molar procede de E&Y, donde ha trabajado durante veinte años, ocho de los cuales como socia. / Redacción

Junta de Comerç, 16 | 08001 Barcelona | Tel. 93 317 00 13 - Fax 93 301 16 06

info@casaldelsinfants.org

www.casaldelsinfants.org

Casal dels Infants

acció social als barris

La pobresa amenaça
1 de cada 4 infants del nostre país

Transferència o ingrés a: “La Caixa” 2100-3001-62-2500027076 / Catalunya Caixa 2013-0087-16-0200448775

El teu compromís és la seva oportunitat

CLUB VANGUARDIA

VALES DESCUENTO PROMOCIONES



3er libro
Por solo
9,95€

VALE DESCUENTO
Grandes Entrevistas de la Historia
Domingo 14
LA VANGUARDIA



1ª entrega
Por solo
9,95€

VALE DESCUENTO
Reloj Noir
Domingo 14
LA VANGUARDIA



5º maxifular
Por solo
1,99€

VALE DESCUENTO
Domingo 14
LA VANGUARDIA