

## Alimentación

Se podrán adquirir estos productos durante todo el año sin modificar sus propiedades

# Olus Tecnología desarrolla la técnica de altas presiones aplicada a las verduras

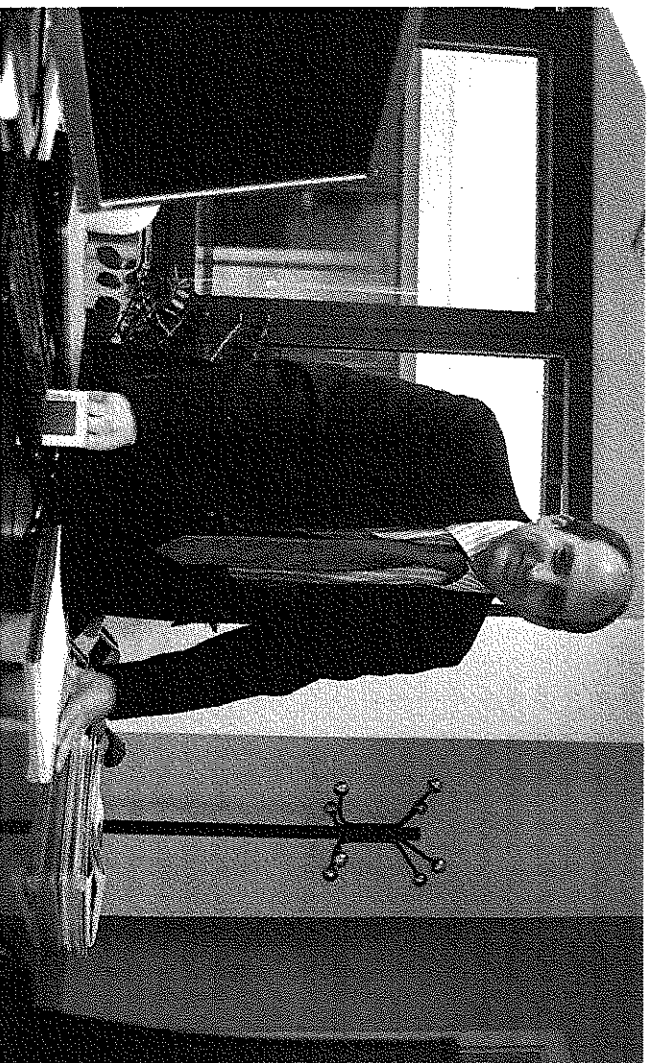
**O**lus Tecnología, empresa promovida por la Sociedad de capital Riesgo Barlovento, participada por Bantec Consultores, ha culminado el desarrollo de la tecnología de altas presiones aplicada a las verduras. La aplicación posibilita alargar la vida de la verdura hasta 12 meses manteniendo todas sus propiedades nutricionales y organolépticas.

### ♦ Ainara Sarobe

La firma comenzará a aplicar este nuevo sistema a los pimientos de piquillo en su planta ubicada en Mirago (Navarra), donde dispone de una máquina de altas presiones -7.000 bares- con una capacidad de producción a dos turnos de un millón de kilogramos al año. El proceso permitirá a los productores añadir una etapa en su proceso de producción que actuará sobre los microorganismos indeseables sin degradar las cualidades organolépticas y nutricionales del alimento.

Gracias al nuevo proceso el consumidor puede adquirir este tipo de producto durante todo el año y sin modificar las propiedades. Así, los primeros pimientos así tratados se comercializarán en septiembre de este mismo año y esperan tener en el mercado otros productos a principios del año que viene.

El mercado objetivo se centra en el español en un primer paso, pero no descartará ampliar el mercado de ventas para incluir Europa entre sus objetivos. Para ello, cuenta con una patente nacional y otra europea. En



Miguel Isaacs, director de la consultoría Bantec, que cuenta con una participación del 55% de Olus Tecnología

la nueva planta trabajan cinco empleados y colabora muy activamente con cuatro centros pioneros en la materia como la Universidad de Navarra, la Universidad de Zaragoza, la Universidad Politécnica de Valencia y el CNITA (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria). Además, también mantiene una estrecha colaboración con la Universidad de Berlín que trabaja en el ámbito de las altas presiones.

### Red de Business Angels

Los productos desarrollados bajo este proceso irán dirigidos al mercado europeo de la quinta gama, un mercado muy desarrollado en países como Reino Unido o Francia. El modelo de negocio se basa en instalar estos procesos cer-

## El modelo de negocio se basa en instalar estos procesos cerca de los puntos de venta

ca de los puntos de venta de estos países, donde luego las empresas nacionales se encargarían de comercializar el producto.

Por otro lado y a raíz de esta iniciativa, Bantec Consultores promovió la red de Business Angels que lleva el nombre lidera Value, donde se han agrupado un total de 10 empresarios de Gipuzkoa, Bizkaia y Navarra con el objetivo de apoyar

proyectos de base tecnológica económica y personalmente, por medio de contactos, experiencia, visibilidad del modelo de negocio, etc.

Así, la nueva sociedad se encuentra en proceso de firmar convenios con diferentes centros tecnológicos para apoyar las nuevas ideas y 'spin-offs' que surjan. En este caso, el centro tecnológico aporta la idea, la tecnología que ha desarrollado y Lidera Value trata de visualizar el modelo de negocio adecuado, poner los recursos económicos necesarios propios y ajenos y los primeros contactos para el lanzamiento de las empresas. El objetivo es invertir un millón de euros al año durante cuatro años entre todos los socios con lo que pretenden apoyar entre tres y cuatro empresas al año.

## Vitivinícola

# La DO Cariñena participó en Expo Vino 2010 con cuatro de sus bodegas

### Mikel Sota

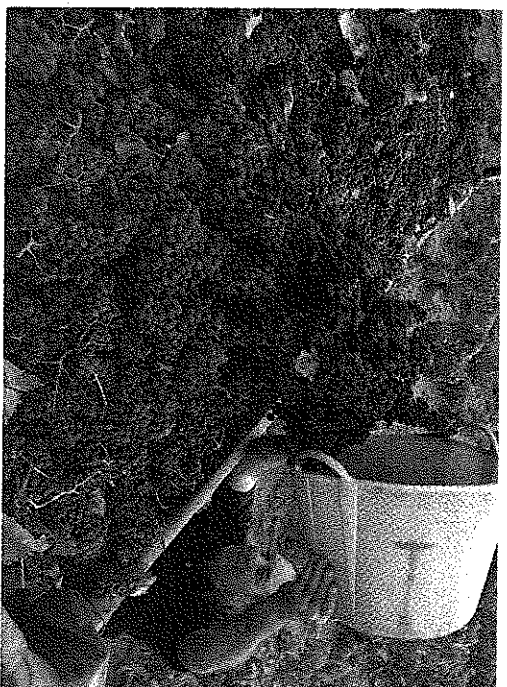
La DO Cariñena ha participado en la recientemente celebrada Expo Vino 2010 con cuatro de sus bodegas: Bodegas San Valero (BSV), Covina, Grandes Vinos y Viñedos y Virgen de Águla.

El certamen tuvo lugar en el BEC de Barakaldo (Bizkaia) en el marco de las ferias Expovacaciones, Expoconsumo y Creamoda, que han sido visitadas por 270.234 personas, según el balance realizado por el BEC.

La DO Cariñena ha aprovechado su presencia en este certamen para mostrar sus vinos blancos, rosados y tintos, con variedades Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Mer-

lot y la propia Cariñena. Las degustaciones y catas dirigidas por expertos enólogos han confirmado que se trata de una denominación de vinos muy actuales, redondos, golosos y aromáticos.

A lo largo de los tres días que duró el certamen, los asistentes al BEC pudieron descubrir estos vinos, que están siendo especialmente promocionados en Bilbao durante este año. En ese sentido, recientemente tuvo lugar una degustación de los exclusivos vinos de Bodegas San Valero en el Hotel Villa de Bilbao y en meses posteriores tendrán lugar sendas catas con las otras tres bodegas que han estado presentes en el



La DO Cariñena cuenta con 14 variedades de vinos

certamen enológico más importante del norte del Estado.

El balance de estas cuatro bodegas tras su paso por Expo Vino 2010 fue muy positivo por la acogida de los visitantes, muy interesados en los caldos de Cariñena. Además se pudo catar un vino valorado por Robert Parker, conside-

rado el crítico del sector más influyente del mundo, con 89 puntos.

Se trata de un vino tinto elaborado con una mezcla de Garnacha y Cariñena. El paso de esta DO Cariñena por el BEC representa un intento de consolidarse dentro del País Vasco, donde ya cuentan con varios distribuidores.



## Aceites Sandúa ya vende en más de 20 países

La empresa Aceites Sandúa ha introducido sus productos en gran parte del mundo gracias a su nuevo plan de exportación e internacionalización. La veterana empresa de Abilbas (Navarra) vende ya sus aceites en países como Estados Unidos, Italia, Holanda, India, Andorra, Dinamarca, República Checa, Finlandia, Polonia, Bélgica y Uruguay.

## Exposición de productos con Eusko Label en Bilbao

La consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, Pilar Urzazul, presidió la inauguración de la primera 'Feria Kalitatea: la Feria de los Buenos Sabores' que se celebró en la Plaza Nueva de Bilbao. Es la primera vez que se reúnen en un acto conjunto expositores de productos con Eusko Label, de producción ecológica y adscritos a Denominaciones de Origen del País Vasco.

## Jornada sobre los nuevos modelos productivos

El Ayuntamiento de Valdegovía y el Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, Nekar-Tecnalia, han celebrado una jornada divulgativa con el fin de dar a conocer a agricultores y ganaderos el potencial de nuevos modelos productivos que se desarrollan con éxito en la CAV. Esta iniciativa responde a la necesidad de desarrollar nuevos productos para hacer frente a la baja rentabilidad que atraviesan cultivos tradicionales.

**breves**