

NAVARRA / LA ECONOMÍA REAL

El Valle del Roncal hará su negocio con el esquí nórdico

En diciembre abrirá un nuevo centro de esquí en el que se han invertido 5,5 millones

C.L.

PAMPLONA. El pirenaico Valle del Roncal ha decidido sacar rendimiento económico a una práctica deportiva que hasta ahora realizaban sus usuarios sin disponer de las instalaciones adecuadas para ello. De esta forma surge el Centro de Esquí Nórdico Larra Belagua, iniciativa

promovida por la sociedad pública Sprin y la Junta del Valle del Roncal, pero que será explotado por la unión de empresas Roncalia, integrada por la cadena Hydra, la gestora de centros deportivos Sedena y el especialista en pistas Galán e Iza. Aunque la iniciativa partió de la Administración, sus previsiones de negocio y gestión privada hace que esperen el retorno completo de la inversión.

El valle del Roncal, situado al norte de Navarra y fronterizo con Francia, tiene una población de poco más de 1.200 habitantes, pero la afición al esquí, sobre todo a las mar-



Esquí en el Valle del Roncal.

chas nórdicas, le ha colocado como uno de los puntos más apreciados por turistas y esquiadores desde hace más de 25 años.

La iniciativa Roncalia dispondrá de dos centros: La Contienda, que será la base principal, y El Ferial. El primero, que abrirá sus puertas el 21 de diciembre, tiene todo el equipamiento típico de una estación de esquí, más zona de sauna. El segundo edificio estará concluido a principios de enero del 2008.

Ambos edificios están equipados con sistemas de climatización geotérmicos (aprovechan el calor del centro de la tierra). Y es que Ron-

calia no está sólo diseñado para el público español, sino para complementarse con la cercana estación de esquí gala de Aret. Además sus instalaciones deportivas y de saunas buscan atraer público también en verano.

Para mejorar la accesibilidad a las pistas, el Gobierno de Navarra invertirá 13,5 millones en mejorar la carretera hasta Roncalia, obra que empezará en breve y concluirá en 2009. Al amparo de este proyecto se ha reabierto el hotel de Isaba, localidad cercana, y está prevista la construcción de otro nuevo, así como varias casas de agroturismo.

ALIMENTACIÓN

Tutti Pasta demuestra cómo se cocina 'al dente' fuera de Italia

Domina el negocio de los precocinados y espera facturar 7,3 millones este año

Carmen Larrakoetxea

PAMPLONA. Tutti Pasta es un nombre claramente italiano, pero dista mucho de serlo. Estamos ante una empresa navarra de origen familiar, asentada en Ezquiroz (Navarra), fundada por Santiago Palacio, que fuera director general de Zumos de Navarra (Mosto Greip), que a mediados de los años noventa, tras regresar de un viaje por la península Itálica, le dijo a su hijo: "Tenemos que montar un negocio de pasta italiana. La pasta gusta a todo el mundo y en España tiene que crecer mucho su consumo durante los próximos años". Y no se equivocó.

Santiago Palacio se ha retirado ya, pero su empresa, ahora presidida por Sixto Jiménez, alcanza ya un equipo humano de más de 45 personas y prevé cerrar este ejercicio con 5,7 millones de euros de facturación y experimentar un aumento de un 28 por ciento el año próximo, hasta superar los 7,3 millones.

Al frente de la gerencia se encuentra Daniel Palacio Ochoa, que nunca olvidará aquella frase de su padre, a la que siguieron más de 20 años de duro trabajo y que recientemente se ha visto reconocida con el Premio al Nuevo Exportador, convocado por el Gobierno de Navarra, el Ices y la Cámara de Navarra. Y es que Tutti Pasta no sólo ha conquistado el mercado de España y Portugal, sino que se está abriendo camino en el resto de Europa de la mano de su directora de exportaciones, la alemana Ronja Meir, que



Las instalaciones productivas de Tutti Pasta se encuentran situadas en la localidad navarra de Ezquiroz. eE

en cuatro años ha logrado duplicar el volumen de ventas exteriores. Así, han comenzado a operar en Francia, Alemania, Austria y México. Pero su ambición va más allá, se plantean entrar en la propia Italia.

Pasta fresca y tecnología

La materia prima de Tutti Pasta es sémola de trigo duro, huevo y agua. A esta pasta fresca se da forma, se la hierve, se le añaden salsas y se ultracongela. Así se elaboran pastas, lasañas, canelones y recientemente gracias a un acuerdo con una firma italiana entran en el segmento de las pizzas. Tutti dispone, actualmente, de más de 30 recetas di-

ferentes y de tres marcas en el mercado: Tutti Pasta, dirigida a hostelería y Richi y Picolisimo, para el canal de distribución comercial (supermercados, hipermercados, etc). Los productos Picolisimo están especialmente destinados al público infantil y juvenil y sus envases están diseñados por la empresa navarra Kukuxumusu. Por su parte, los productos Tutti se dirigen al canal de hostelería a través de 80 distribuidores multicartera, de ahí que lleguen a unos 5.000 puntos de venta en España y Portugal.

Daniel Palacio recalca que una de las señas de identidad de Tutti es la calidad y el control exhausti-

vo de todo el proceso de fabricación y el ultracongelado de los alimentos. Su apuesta por la tecnología le llevó en 1999 a obtener una patente propia de "Método y máquina para fabricación de lasaña".

A pesar de los años, Tutti Pasta no ha perdido su carácter de empresa familiar, aunque para respaldar su crecimiento ha dado entrada a nuevos socios, entre ellos la sociedad de capital riesgo Sodena, que controla el 15 por ciento.

Sodena entrará en el capital de PrincipiaTech con un 70%

Esta sociedad de capital riesgo tiene en cartera una treintena de inversiones

C.L.

PAMPLONA. La sociedad de capital riesgo de Navarra (Sodena) ha recibido la autorización del Gobierno para entrar directamente en el capital del futuro Centro de Innovación PrincipiaTech Navarra, lo que supondrá que vaya a controlar el 80 por ciento del capital de esta iniciativa orientada a potenciar la nanotecnología en la comunidad navarra en colaboración con la universi-

2,27

MILLONES NETOS. Sodena registró un incremento de su beneficio del 45 por ciento en el ejercicio 2006.

dad pública y que se pondrá en funcionamiento durante el ejercicio 2008.

Sodena está promovida por el Gobierno de Navarra (80 por ciento) y la corporación Caja Navarra (con el otro 20 por ciento). Su cartera de empresas participadas supera la treintena, en la que destaca un 1 por ciento de Iberdrola, y en los últimos años está tomando presencia en compañías relacionadas con la farmacia, biotecnología y nuevos materiales, donde se encuadraría la nanotecnología. Sodena cerró el ejercicio 2006 con un beneficio de 2,27 millones, gracias, en parte, a su desinversión en Acciona Energía.

■ Más información relacionada con este tema en www.economista.es