

ELS NOMS
I LES COSES

MIQUEL TAPIAS DIRIGEIX ESPINALER, MARCA DE SALSINA I CONSERVES DE GURMET

Veure el món des d'un tamboret

BLAI FELIP PALAU
Vilassar de Mar

Amb 5 anys, Miquel Tapias veia el món des de dalt d'un tamboret. El seu pare el posava allí i així arribava al mostrador, on "apilava caps de cigars La Flor del Cano, a 3 pessetes, i Par-tagás 898 i Montecristo, a 5 pessetes". Miquel Tapias (62 anys) és la cara de l'èxit d'Espinaler, un negoci familiar nascut el 1896 a Vilassar de Mar i que ha arribat al segle XXI amb la salut que dona haver facturat l'any passat 13 milions d'euros.

Aquest negoci va néixer com a taverna senzilla d'un poble costaner i als anys quaranta es va especialitzar a oferir vermut i conserves de qualitat els diumenges. Als anys cinquanta, Ventureta Roldós, la mare del Miquel Tapias, va crear la fórmula de la salsa Espinaler, que només se servia a la taverna. "Fins a principis dels anys setanta -recorda en Miquel- omplíem ampolles netes de Bitter o de Cinzano amb la salsa, perquè la gent ens la demanava per amanyar les conserves a casa". Aquesta barreja secreta de vinagre, pebre vermell, pebre negre i espècies "curosament seleccionades" es va convertir en un dels pilars del negoci per a sempre més. L'altra columna va ser la qualitat de les conserves. I per a aconseguir-ho, era imprescindible anar a Galícia, "una aventura que durava dos dies amb el cotxe", explica Tapias, que recorda "les tones i tones de marisc que s'extreien sense control de les ries gallegues. S'han espremut moltes zones. Nosaltres comprem a la ria de Noia, on la pesca es fa amb molta cura i el producte té molta qualitat".

Als anys setanta, Miquel Tapias, ja al capdavant del negoci, va prendre una decisió important: va embotellar la salsa Espinaler i la va comercialitzar per vendre-la a particulars i a molts bars de Catalunya. I als vuitanta va crear la pròpia marca de conserves Espinaler, amb marisc i peix comprat a Galícia, a on viatja per triar-lo personalment. El seu pare li va inculcar la necessitat de comprar peix de qualitat, encara que fos més car: "No enganys els altres, perquè t'enganyes a tu mateix", li deia.

I com se sap si un peix és de qualitat? En Miquel Tapias diu que ho reconeix "només obrint



El negoci factura 13 milions i té més de 300 referències de marca pròpia entre peix, vegetals, vermut i vins

una llaua i veient el caldo que hi ha". A la taverna es fan tasts continus dels productes, perquè obren desenes de llauens per servir-les als clients. Els fa ell i un dels seus fills, en Miki, que diu que és "un *tastofil*, un *vermuter*, com jo". Comproven el sabor del marisc, la textura, si és cremós, el gust del suc que guarda la conserva... Aquest és un altre dels secrets ben guardats de Ca l'Espinaler.

L'empresa, conscient que els seus productes gourmet no són aptes per a algunes butxaques, ha obert una línia de marisc i peix en conserva anomenada Pepus -en honor a un pescador de Vilassar-, més assequible, "però amb una qualitat adient", afirma el Miquel. En aquest moment, la marca Espinaler té més de 300 referències amb marca pròpia, entre conserves de peix i marisc, vegetals, vermut, vins, salses i patates. A més, ven els productes a tot Espanya, a alguns països de la Unió Europea, té tres botigues-taverna (a Vilassar i Badalona) i el 2014 va obrir-ne una al centre de Tòquio i una altra a Hong Kong el 2015.

Com ha arribat fins aquí? "Amb moltes hores de sacrifici i molt a poc a poc", explica Tapias, que diu que si hagués de tornar a fer el mateix canviaria sobretot una cosa: "Aprendria a delegar; abans no ho feia, estava a tot arreu". Fins que va agafar uns atacs d'ansietat que l'obligaven a aturar el cotxe i sortir a fora perquè creia que s'ofegava. Amb el consell del metge, hi va posar remei a cop de pedal. Ara molts dies arriba a la feina amb bicicleta: "És la millor pastilla per a la salut", diu.

Però que hagi delegat, sobretot en els seus fills, en David i en Miki, cinquena generació del negoci, no vol dir que no hi sigui. Al Miquel Tapias se'l pot trobar carretejant pel magatzem molts dies a les 7 del matí o netejant, amb el llapis a l'orella, algunes taules. A més de rebre visites de comercials, fer tasts i viatjar mitja dotzena de vegades a l'any a Galícia, perquè ara controlen tota la producció, des que es pesca el peix o el marisc fins que es neteja, es fica en llauens, es carreteja i es transporta.

Miquel Tapias se sent "orgullós de ser taverner" i no s'oblida que a aquest negoci que factura milions i que està a punt de fer 120 anys hi ha arribat "esgarrapant un cèntim per aquí i un cèntim per allà". Des de dalt del tamboret, però, els peus ja no li pengen. Toquen a terra. ●

EN
LÍNIA

BACARDÍ

El comitè insisteix que Mollet és rendible

El comitè d'empresa de Bacardí España va insistir ahir a expressar la seva disconformitat amb el tancament de la planta de producció de Mollet del Vallès per entendre que és "productiva i rendible". Bacardí, marca d'origen català, vol desplaçar l'activitat que desenvolupa a Mollet la seva planta a Itàlia per raons de productivitat. Això suposa l'acomodament de 82 persones d'una plantilla de 260. / Agències

ACCIÓ SOLIDÀRIA

Les dones de 40, les de més iniciativa

La fundació Acció Solidària contra l'Atur, única entitat civil i laica que concedeix préstecs sense interès per crear ocupació, ha estudiat quin és el perfil dels sol·licitants d'aquests ajuts de fins a 4.000 euros per crear autoocupació. Es tracta, segons constaten, d'una dona d'una edat mitjana de 44 anys, no immigrant, amb dues persones al seu càrrec. / Redacció

TRILOGI

Incrementa en un 41% la facturació

Trilogi, empresa d'Igualada líder en solucions tecnològiques per al comerç electrònic, ha incrementat un 41% la facturació

el 2015, passant d'1,75 milions a 2,47 milions el 2015. L'empresa, referència per a solucions e-commerce per a petita i gran

empresa, també té oficines a la Xina. És en aquest últim mercat on preveu un creixement més important. / Redacció

BAKER & MCKENZIE

Gemma Molar, a l'àrea organitzativa

Baker & McKenzie ha fitxat Gemma Molar com a nova directora general d'organització (que inclou administració i finances, recursos humans, comunicació i màrqueting, entre d'altres). Molar serà la nova responsable d'aquesta àrea del despatx d'advocats. Molar procedeix d'E&Y, on ha treballat durant vint anys, vuit dels quals ho ha fet com a sòcia. / Redacció

L35 Arquitectes s'adjudica a París un projecte de regeneració urbana

BLANCA GISPERT Barcelona

La barcelonina L35 Arquitectes acaba d'adjudicar-se un projecte per regenerar Itàlia, una zona del districte número 13 de París.

El pla porta el nom d'Italik i forma part de Réinventer Paris, una iniciativa de regenera-

ció urbana impulsada per l'alcaldessa de la ciutat, Anne Hidalgo. Sota el lema *Faire mieux et autrement* (fer-ho millor i d'una altra manera), l'Ajuntament vol rejuvenir 23 zones degradades de manera participativa i innovadora.

Per al disseny d'Italik, L35 ha rebut el suport de diferents

actors, com l'operador Ham-merson i el promotor Attitudes Urbaines però també amb la col·laboració d'entitats veïnals i artistes del districte.

"Junts hem creat un espai inclusiu, en el qual hi haurà lloc per a activitats tan diverses com un hort urbà, guarderies i locals de comerç efímer",

explica Luisa Badía, directora general de L35.

Val a dir que aquest concurs ha rebut més de 800 propostes d'arquitectes de tot el món i l'Ajuntament ha seleccionat un guanyador per a cada zona. Badía explica que està previst que les obres comencin a principis del 2017 i que acabin a mitjans del 2018.

L35 Arquitectes va néixer a Barcelona l'any 1967. Avui té oficines a Europa, Sud-amèrica, el Marroc i Turquia. El 2015 va facturar 12 milions i ocupa 112 persones. ●

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

VALS DESCOMPTE PROMOCIONS



3r llibre
Per només
9,95€

VAL DESCOMPTE
Grandes Entrevistas de la Historia
Diumenge 14
LAVANGUARDIA



1a entrega
Per només
9,95€

VAL DESCOMPTE
Relotge Noir
Diumenge 14
LAVANGUARDIA



5è maxifullard
Per només
1,99€

VAL DESCOMPTE
Diumenge 14
LAVANGUARDIA