

“Apostar por plátanos de La Palma es apostar por un producto de proximidad y calidad”

El sector platanero de La Palma todavía no ha recuperado la normalidad y por ello José María Ruiz, gerente de Plátanos Ruiz, indica que “la mejor manera que tenemos de apoyar y reconocer el gran trabajo de cada uno de los productores de la isla es seguir madurando y vendiendo sus plátanos”

En la actualidad y después de unos meses en los que el volcán La Cumbre Vieja de la isla de La Palma dejó de estar en erupción, continúa la afectación de la ceniza sobre los plátanos. Poco a poco la situación de los plataneros va mejorando aunque no será hasta septiembre del próximo año cuando el sector se habrá recuperado plenamente y se podrá volver a la situación previa a la erupción.

José María Ruiz, gerente de Plátanos Ruiz, describe que “la erupción volcánica ha provocado que la cosecha se redujera un 15%, generando una escasez de plátanos que a su vez ha derivado en un aumento de los precios”. La isla de La Palma es uno de los mayores productores de plátano de Canarias.

Aún con campañas de sensibilización, Ruiz analiza que “los plátanos ‘manchados’ no han tenido demasiada aceptación en el mercado por parte de comerciantes y consumidores; circunstancia que ha reducido aún más la cantidad de plátanos considerados de calidad”.

Para el gerente de esta empresa maduradora de plátano, segunda generación y 35 años de madurador, “la mejor manera que tenemos de apoyar y reconocer el gran trabajo de cada uno de los productores plataneros de La Palma es seguir madurando y vendiendo sus plátanos”, y generaliza diciendo que “todos —consumidores, retailers, mayoristas...— tenemos una responsabilidad con los plataneros y debemos apostar por este sector que ahora nos necesita para que pueda recuperarse. Apostar por plátanos de La Palma es apostar por un producto de proximidad y calidad y es apoyar a un sector que más que nunca necesita nuestra ayuda”.

■ PLÁTANO DE CALIDAD

Para que el proceso de maduración artesanal de Plátanos Ruiz, que intenta replicar el que haría de forma natural en la planta, tenga éxito es básico disponer de materia prima de primera calidad, es decir, plátano de calidad. Este proceso de maduración es su factor diferencial que descansa en más de 55 años de experiencia, conocimiento y seguimiento en maduración de plátano. Desde la erupción del volcán, y en referencia a los plátanos de la isla de La Palma, esta premisa cobra más valor que nunca.

■ PLÁTANO DE LA PALMA

“Gracias a que la tierra de cultivo de esta isla es de origen volcánica los plátanos canarios son especiales y tienen nutrientes específicos que no aportan las bananas”, define José María Ruiz. En este sentido, en la página web www.platanosruiz.com se pueden consultar los resultados de las analíticas de producto, encargadas por Plátano de Canarias IGP y realizadas por AENOR, a partir de la afección por ceniza de los plátanos en la Isla de La Palma, que arrojan la conclusión



José María Ruiz, segunda generación y 35 años de madurador. / O. ORTEGA

Ruiz señala que “los plátanos ‘manchados’ no han tenido demasiada aceptación en el mercado por parte de comerciantes y consumidores, lo que ha reducido la cantidad de plátanos considerados de calidad”

“La ampliación de la superficie de Mercabarna constituye una muy buena noticia para el conjunto de operadores de esta unidad alimentaria porque resuelve un problema de falta de espacio”

de que el consumo de Plátano de Canarias es totalmente seguro.

■ AMPLIACIÓN DE MERCABARNA

El año pasado con la renovación de sus oficinas e I+D, Plátanos Ruiz culminó un plan de inversiones iniciado en 2015 que ha alcanzado todas las instalaciones y ámbitos de la empresa, lo que la ha convertido en un referente de distribución retail especializada

en plátano, siendo una apuesta contundente por Mercabarna. Sobre el acuerdo para la compra-venta de la parcela 22AL, de 173.194 m² adjunta al mercado, con la que Mercabarna incrementa un 22% su superficie, José María Ruiz valora que “es una muy buena noticia para el conjunto de operadores de esta unidad alimentaria porque resuelve un problema de falta de espacio”.

Renovación total

La planta de maduración de Plátanos Ruiz está ubicada en la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) de Mercabarna. Son de 900 m² y 12 cámaras que se pueden sincronizar a distintas temperaturas y dotadas con tecnología punta de monitorización presencial y remota 24 horas los 7 días de la semana. También cuenta con 2 platanerías en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna y otras 2 en los mercados municipales del Carmelo, en Barcelona, y de Collblanc, en l’Hospitalet de Llobregat. Esta distribución retail, es otro de los factores diferenciales de Plátanos Ruiz: “somos los únicos que disponemos de distribución retail especializada en plátano”, afirma José María Ruiz. ■



La firma Plátanos Ruiz cuenta con cámaras con capacidad de maduración de casi nueve millones de kilos anuales. / PR



sabor



frescor



salud



vida

la mejor selección de variedades de **frutas y hortalizas**



