

“Contar con plátano de calidad es básico para nuestro proceso de maduración artesanal”

José María Ruiz, gerente de Plátanos Ruiz, asegura que todos los plátanos canarios que gestionan están certificados con el sello de la IGP de Plátano de Canarias

► OSCAR ORTEGA. BARCELONA.

Contar con plátano de calidad es básico para que el proceso de maduración artesanal de Plátanos Ruiz, que intenta replicar el que haría el plátano de forma natural en la planta, tenga éxito. Por ello, todos los plátanos canarios de esta compañía maduradora, ubicada en la unidad alimentaria de Mercabarna, están certificados con el sello de Indicación Geográfica Protegida de Plátano de Canarias, con la acreditación de Aenor.

Esta certificación es una de las más exigentes a nivel de calidad y de control de producción, siendo el canario el único plátano que ha conseguido el reconocimiento europeo como Indicación Geográfica Protegida. Esta certificación lo sitúa a un nivel superior de reconocimiento y protección y es un valor añadido tangible que posiciona al plátano canario como un producto único.

Siguiendo con valores añadidos José María Ruiz, gerente de la empresa, segunda generación y 35 años de madurador, descri-



José María Ruiz ante las pantallas de monitorización de las 12 cámaras. / O. ORTEGA

be que “gracias a que la tierra de cultivo de esta isla es de origen volcánica los plátanos canarios son especiales”.

■ 56 AÑOS DE CONOCIMIENTO

El proceso de maduración de Plátanos Ruiz es su factor diferencial que descansa en más de 56 años de experiencia, conocimiento y seguimiento en maduración de plátano. Desde la erupción del volcán La Cumbre Vieja de la isla

de La Palma esta premisa cobra más valor que nunca en referencia a los plátanos originarios de esta isla.

En los últimos años esta empresa ha invertido en todos los ámbitos de la empresa y ha apostado, y apuesta, por la sostenibilidad y cuidado del medioambiente. Así, el pasado mes de julio instalaron paneles fotovoltaicos en su planta de maduración de Mercabarna. Ruiz explica que

“Con las placas solares reducimos el consumo energético y la emisión de CO2”

La planta de maduración de Plátanos Ruiz cuenta con 900 metros cuadrados y 12 cámaras monitorizadas

“siguiendo nuestra apuesta por la sostenibilidad y la reducción de la huella de carbono, durante el pasado mes de julio hemos instalado 131 placas solares que proporcionarán una energía de 60 KW nominales que en agosto empezaron a funcionar a pleno rendimiento”, y añade que “gracias a esta instalación la planta reducirá en una tercera parte el consumo energético y la emisión de CO2. Una inversión a largo

plazo con la que creemos que reduciremos la factura”.

En esta línea de trabajo cuidar el medioambiente ya en 2019 sustituyeron sus bolsas de los mercados municipales, que ya eran oxodegradables, por bolsas de papel, aún más sostenible.

■ DESPERDICIO ALIMENTARIO

También aportan su granito de arena en la lucha contra el desperdicio alimentario, colaborando en plataformas para redistribuir producto y aconsejando a comerciantes y consumidores finales acerca de la conservación y aprovechamiento del plátano a través de su web, redes sociales y directamente las asesoras plataneras en sus paradas de los mercados del Carmel y Collblanc, en Barcelona y l'Hospitalet de Llobregat, respectivamente. Todo ello, concluye José María Ruiz, “para ayudar a concienciar al consumidor sobre la conservación y el cuidado del planeta”.

■ PLANTA DE MADURACIÓN

La planta de maduración de Plátanos Ruiz, ubicada en la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) de Mercabarna, cuenta con 900 metros cuadrados 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. La compañía obtiene así una capacidad de maduración de alrededor de 9 millones de kilos al año. También disponen de 2 paradas en los pabellones D y E del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de esta unidad alimentaria.

Con la mejor
agua
se obtienen los
plátanos
más exquisitos



Los plátanos de La Palma

EL SABOR DE CANARIAS