

lne.es		NOTICIAS Más Gijón			HEMEROTECA » EL TIEMPO »		lne.es noticias	
INICIO	NOTICIAS	DEPORTES	ECONOMÍA	OPINIÓN/BLOGS	GENTE			
Lo + visto	Fotos	Vídeos	Titulares	Imágenes edición impresa	Asturias s. XXI	Cine	Documentos	Anuncios bre

[Lne.es » Más Gijón](#)

UNA VISIÓN PROFESIONALPERFIL

«El cooperativismo tiene futuro frente al fracaso del capitalismo salvaje»

«Queremos introducir la faba fresca en los hogares porque las ventajas son muchas: se cocina como una verdura, sin remojo, es más digestiva y absorbe mejor sabores»

VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



POR: MARIBEL LUGILDE El verbo cooperar conjuga bien y suena mejor en tiempos revueltos. La historia del cooperativismo como fórmula empresarial tiene grandes ejemplos de éxito. Uno de ellos es el de la Cooperativa de Agricultores de Gijón que, con más de cien años de historia, ha sabido adaptarse a los cambios socioeconómicos buscando nuevas vías de negocio vinculadas «a la base de la tierra», en palabras de su gerente, la

economista lavianesa Paloma Alonso. Hoy la Cooperativa -con 8.000 socios en toda Asturias, sede en Gijón y tiendas en Gijón, Villaviciosa, Nava, Soto de Cangas, Infiesto, Villaviciosa y Carreño, 85 trabajadores y una cifra de negocio de 13 millones de euros en 2008- es un grupo empresarial en el que se habla el lenguaje de la competitividad: cuenta con su propio plan estratégico, se diversifica, investiga e innova. Paloma Alonso lo resume asegurando que «una empresa tiene que estar en permanente movimiento».



MULTIMEDIA

[Fotos de la noticia](#)

-Lo de ustedes ha sido una especie de huida hacia delante ¿no?

-Bueno, los tiempos cambian. Asturias tenía en su momento 33.000 ganaderos, hoy son 3.000 y el sector no va a crecer. Así que entendimos que teníamos que dar un nuevo enfoque a las actividades de la Cooperativa, manteniendo las tradicionales siempre que no nos trajeran pérdidas, e incorporando otras nuevas que nos aportasen recursos. Redactamos un plan estratégico para el período 2006 a 2012 y apostamos por la diversificación. Hoy la Cooperativa es la matriz de empresas dedicadas a diferentes líneas de negocio.

-Dibújeme una panorámica de esas actividades.

-Las tradicionales son esencialmente el suministro de piensos, la recogida de la leche y la prestación de servicios veterinarios. A ellas hemos incorporado un proyecto de consumo, principalmente a través de nuestro centro comercial agropecuario y nuestras tiendas, y líneas de negocio dedicadas a la jardinería y el paisajismo, el cultivo de arándanos, o la comercialización de faba fresca, entre otras.

-¿Cuál fue el primer paso?

-Naturaleza Libre fue uno de los primeros proyectos. Se trata de centros de jardinería cuyo buque insignia es el que se encuentra en Roces pero cuyo modelo hemos trasladado a Carreño, Soto de Cangas, Nava, Infiesto y Villaviciosa. El surtido no sólo es de todo lo relacionado con la jardinería sino también con los animales de compañía. Por supuesto, abierto al público en general, socios y no socios.

-¿Por qué han visto futuro en la jardinería?

-Porque es cada vez más un hobby y un negocio por desarrollar. Curiosamente en Europa la cultura del paisajismo y la jardinería está muy asentada en la población desde hace tiempo; eso acabará ocurriendo en España. De ahí la creación de otra empresa del grupo, Jarpa, el «brazo armado» de nuestro centro de jardinería, con un equipo de técnicos especializado en el diseño y mantenimiento de jardines, zonas verdes y campos de hierba natural y artificial, también deportivas, como las de fútbol o golf... Ahora mismo, por ejemplo, llevamos el mantenimiento del campo de El Molinón y de la Escuela de Fútbol de Mareo o el ajardinamiento del área de Rocés.

-Otra de sus apuestas fue el cultivo de arándanos, ¿por qué?

-En Asturias se puede cultivar casi todo y el arándano es una fruta con un mercado en expansión -ahora mismo Europa y EE UU especialmente- y cuyos productores en España necesitaban cerrar el ciclo comercial de su producción. Concretamente, la empresa con la que nos hemos asociado, Atlantic Blue, produce arándanos en Huelva entre mayo y junio, nosotros hasta septiembre u octubre -el resto del año la fruta viene de Chile-. Lo hacemos a través de 30 socios que cultivan al menos una hectárea. Les asesoramos, vendemos los insumos y compramos la cosecha, un modelo similar al de la leche. El año pasado se produjeron 12.000 kilos y vamos a más. Hemos conseguido que la Consejería de Medio Rural saque una línea específica de subvención similar a la del manzano de sidra para apoyar la producción de arándanos. Nuestra idea es repetir el modelo también con la frambuesa.

-¿Y qué aceptación está teniendo lo que ustedes han denominado «faba fresca»?

-Muy buena en hostelería y ahora queremos ir introduciéndola en los hogares. Las ventajas son muchas: antes de que la planta madure, se saca la faba de la vaina y se congela, de manera que en la cocina se trata como una verdura no como legumbre, es decir, se cocina directamente, no necesita remojo, es más digestiva, absorbe mejor los sabores del complemento... Varios restaurantes asturianos nos han facilitado recetas y nos han animado mucho porque tiene buen sabor y es más fácil de cocinar. También buscamos socios que la produzcan y estamos participando en un proyecto con la Consejería de Medio Rural y la Escuela de Ingenieros de Gijón para diseñar un dispositivo de desgranado automático de la faba.

-También han apostado por la comercialización de semillas de faba certificadas.

-Sí. Ha sido un proyecto en colaboración con el Serida por el que conseguimos semillas certificadas de las variedades andecha, más tradicional; xana, de mata baja, y cimera y sinara, resistentes a las enfermedades. El Serida investiga genéticamente y nosotros nos encargamos de multiplicar las semillas y comercializarlas.

-¿Cómo han adaptado su servicio veterinario a los nuevos tiempos en los que hay menos vacas y más mascotas?

-La Cooperativa contaba con veterinarios de grandes animales y farmacia de uso interno. Hemos transformado ese servicio en una clínica veterinaria abierta al público en general y especializada en pequeños animales, que cuenta además con un centro autorizado de medicamentos.

-Se han planteado incluso ser promotores, ¿cómo está yendo su proyecto de 455 viviendas en Rocés?

-En eso hemos recuperado una actividad que ya hizo en su momento La Cooperativa. Son viviendas de protección autonómica. Hemos comprado el suelo y estamos en la fase de adjudicación de la obra. Ya tenemos la mayoría de las viviendas vendidas: primero se ofrecieron a los socios y trabajadores de la cooperativa, y después al público en general, eso sí, tiene que cumplir los requisitos de acceso a una vivienda de este tipo.

-Hablemos de leche: acaban de estrenar acuerdo con ILAS después de años con Pascual.

-Los nueve años de acuerdo con Pascual han estado marcados por el buen entendimiento, pero su decisión de dejar de recoger leche en el norte de España y centrarse en explotaciones ganaderas más próximas a su

factoría nos obligó a buscar otro socio para nuestros productores. No olvidemos que nosotros producimos nueve millones de litros de leche al año. Estamos muy satisfechos del acuerdo firmado en marzo con ILAS.

-¿El modelo de cooperativa tiene futuro?

-Claro, y en este mundo en el que ha fracasado el paradigma del capitalismo salvaje, el cooperativismo es una fórmula de organización económica equilibrada: no es una ONG, necesita ganar dinero, pero con la idea de repartir, reinvertir, reajustar precios... Como muy bien dice nuestro presidente, Joaquín Vázquez, se basa en la cooperación del hombre con el hombre y, en nuestro caso, del hombre con el medio natural, lo cual le da un valor añadido. Pero ejemplos de cooperativas exitosas hay muchos, desde hornos de pan hasta grupos como Eroski. La clave está en diversificarse y no afrontar todos los retos en solitario, sino buscar socios para según qué proyectos.

Paloma Alonso Díaz (Pola de Laviana) es economista por la Universidad de Oviedo. Su trayectoria tiene dos etapas, la política y el paso a la empresa privada. Fue concejala del Ayuntamiento de Laviana, responsable de gabinete de Paz Fernández-Felgueroso en su etapa de consejera de Industria, y directora general de Turismo bajo la presidencia de Juan Luis Rodríguez-Vigil. Se incorpora a la empresa privada y en 2000 inicia su etapa como gerente de la Cooperativa de Agricultores de Gijón, marcando un hito en su historia al ser la primera mujer en asumir esa responsabilidad. Sus aficiones son la música, el monte, la playa y la lectura.

COMPARTIR



 [ENVIAR PÁGINA »](#)

 [IMPRIMIR PÁGINA »](#)

 [AUMENTAR TEXTO »](#)

 [REDUCIR TEXTO »](#)

[¿qué es esto?](#)

[¿tdah, fracaso escolar?](#)

Te enseñamos a estimular a tu hijo con un método innovador y eficaz

[Programa seccion credito](#)

gestion de seccion de credito solicite demostracion gratuita

Anuncios Google

CONÓZCANOS: [CONTACTO](#) | [LA NUEVA ESPAÑA](#) | [CLUB PRENSA ASTURIANA](#) | [PUNTOS DE VENTA](#) | [PROMOCIONES](#)



Lne.es y La Nueva España son productos de **Editorial Prensa Ibérica**

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.

Dit



Otros medios del grupo **Editorial Prensa Ibérica**

[Diari de Girona](#) | [Diario de Ibiza](#) | [Diario de Mallorca](#) | [Empordà](#) | [Faro de Vigo](#) | [Información](#) | [La O](#)
[Opinión de Granada](#) | [La Opinión de Málaga](#) | [La Opinión de Murcia](#) | [La Opinión de Tenerife](#) | [La Op](#)
[Provincia](#) | [Levante-EMV](#) | [El Boletín](#) | [Mallorca Zeitung](#) | [Regió 7](#) | [Superdeporte](#) | [The Adelaide Rev](#)
[| Blog Mis-Recetas](#)