

Entrevista: Guillermo Adrover, director general de Agroilla

Estos son algunos de los productos que Agroilla pone a disposición del consumidor. Fotos: B. RAMON

Agroilla, frutas y verduras frescas

La empresa ofrece productos listos para consumir, con sus propiedades intactas y tras pasar los controles de calidad

X.O.

—¿Desde cuando lleva en funcionamiento Agroilla?

Agroilla SAT fue constituida en el año 1992 por socios agricultores de Mallorca, que operaban individualmente en el mercado mayorista de Palma, y que ante las exigencias del mercado decidieron aunar sus esfuerzos y crear una empresa comercializadora de su producción, capaz de hacer frente a los retos que los nuevos tiempos exigían.

—¿Cómo ha sido su evolución desde sus inicios?

La evolución de Agroilla en estos 18 años ha sido muy positiva. Hemos crecido como empresa, aumentado las instalaciones y la producción, ampliado la gama de productos y nuestra cartera de clientes. En la actualidad disponemos de una estructura productiva de unas 450 Ha. dedicadas al cultivo de frutas y hortalizas. Nuestras explotaciones están gestionadas por excelentes profesionales enfocadas a producir según las necesidades de venta. La clave de esta evolución ha sido y sigue siendo el afán de mejora continua y superación constante.

—¿Con qué surtido de producto cuentan?

Nuestra producción esta basada principalmente en productos de la huerta, verdura de hoja, tomates, pimientos, berenjenas, melones, sandías, etc. Nuestros productos más emblemáticos son el tomate de ramallet, las hierbas aromáticas y la sandía "Fashion", variedad de sandía sin pepitas. Con el fin de ampliar nuestra gama de producción, hace pocos años incorpora-

mos el cultivo de la fresa, centralizado en Manacor y estamos haciendo nuevas plantaciones de cítricos. Nuestro departamento técnico están en continua búsqueda de productos innovadores que se adapten a las exigencias del mercado y faciliten el consumo. Actualmente estamos inmersos en el de-



"La clave de nuestra evolución como empresa ha sido y sigue siendo el afán de mejora continua y superación constante."



En Agroilla, comienza nuestro proceso productivo por la planificación anual de

cultivos, en la que meses antes a la recolección se planifican las siembras y labores de cultivo necesarias para asegurar los volúmenes y variedades propias para cada época del año.

Nuestros agricultores trabajan día a día para la obtención de productos de calidad y que garanticen los criterios de seguridad alimentaria, utilizando para ello métodos de producción sostenibles y respetuosos con el medio.

Una vez que los productos han alcanzado su punto óptimo de madurez, se recolectan y transportan a nuestras instalaciones de Mercapalma. En la recepción se realiza un control de calidad y se les asigna un código de trazabilidad que permitirá conocer el origen y destino de los productos.

Una vez realizada una selección, estos productos pueden distribuirse a granel para mayoristas, o envasarse en formatos domésticos para su distribución en supermercados y grandes superficies. Además, pero con otras especificaciones, tam-

bién se pueden utilizar como materias primas para productos IV gama.

—¿Qué nos puede decir del producto que ofrecen a nuestros lectores?

Se trata de un producto fresco listo para consumir, o más conocido por productos IV gama. Son productos frescos, cortados, desinfectados y envasados, de forma que mantengan su frescura y características nutricionales a lo largo de su vida útil. Recientemente Agroilla ha realizado importantes inversiones tanto en sus instalaciones como en su equipo humano, para potenciar y revalorizar esta línea de productos que tanto auge está experimentando en los últimos años.

sarrollo de la línea de IV Gama de Agroilla para la que hemos creado una nueva imagen y marca: "D'illa"

—¿Podría explicarnos el proceso de elaboración de sus productos desde el campo hasta el punto de venta?