

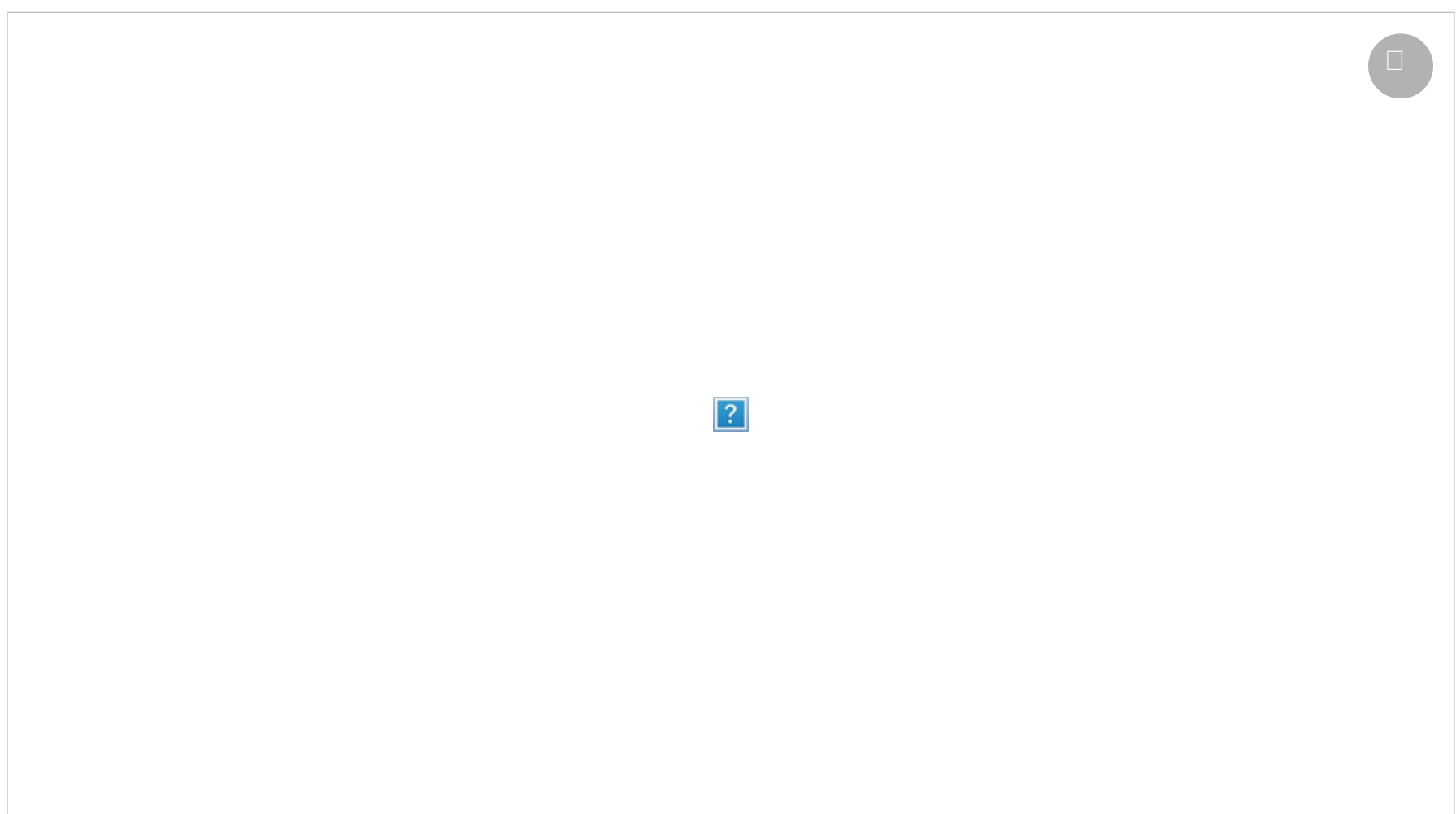
NOTICIAS

El apicultor del 'vinamelagre'

El fundador de Mel Somper, Lluís Busom, abre instalaciones en Flix y exporta con éxito su vinagre de miel

Andreu Caralt
24/04/2017 19:47 | Actualizado a 21/05/2017 15:59

□ Whatsapp □ Facebook □ □ □



Lluís Busom Pérez, fundador de Mel Somper, y su mujer Núria Guerrero, en Flix. Foto: Joan Revillas

Lluís Busom está de estreno. Justo antes de Semana Santa inauguró nuevas instalaciones en el Centre de Empresas de Flix, en la Ribera d'Ebre. En una de las naves del vivero ha colocada un despacho, una sala de envasado de miel, otra de elaboración de hidromiel y una última de elaboración de su producto estrella, el 'vinamelagre'.

Busom es ingeniero técnico agrícola y apicultor de los de toda la vida, aunque fundó su marca comercial, Mel Somper, en 2010. Nacido en Riba-roja d'Ebre hace 38 años, Busom y su esposa Núria Guerrero facturaron en 2016 un total de 84.000 euros, una cifra que a buen seguro superarán en 2017.

Tras una larga enfermedad, un sueño cambió su vida. «Cuando empecé a recuperarme me planteé el dilema de seguir con mi vida pasada - jefe de producción en obra civil- o reinventarla. Ese día soñé que un hombre venía a comprarme miel. Ese fue el inicio, mi inicio cómo apicultor profesional».

Siete años después, posee 500 colmenas, colabora con dos socios apicultores y elabora una gama extensa y sorprendente de productos. Comercializa hasta quince variedades distintas de miel, algunas poco conocidas como la de uva, de mora o la miel de manzano. Un segundo producto, muy peculiar, es la hidromiel, «la bebida más antigua que se elabora». «Es anterior a la cerveza, se trata de la fermentación alcohólica del agua con la miel. Es de sabor dulce y alcanza una graduación de 13,5 grados».

Y fue mientras se proponía elaborar hidromiel que nació su producto estrella. «Tenía mucha miel en el almacén y me daban un precio bajo. Decidí investigar y pensé en producir hidromiel. El ensayo no funcionó, salió vinagre, pero resulta que ese vinagre, desarrollado y bien comercializado, ha generado una buena demanda hasta en países como Suiza».

Busom bautizó el invento como 'vinamelagre', un nombre creado a partir de la unión de las palabras vinagre y miel. La elabora con marca propia y para terceros con marca blanca. «Ha sido un éxito, nos permite pagar las facturas. Sorprende, primero por el impacto que genera el fuerte sabor del vinagre y después por el dulzor de la miel». Y no se trata de añadir miel a un vinagre, precisa, «es un proceso de fermentación, primero, y de maceración, después, en barricas de roble».

Redondea la oferta una decena de tipos de chocolate, el elaborado con miel, con aceite de oliva, café, naranja, con concentraciones de cacao del 65 por ciento, del 85 por ciento y del 100 por ciento -la más demandada-. «Nos elabora el producto un socio de Agramunt, nosotros proporcionamos la miel», detalla.

Disponen de varios canales de venta. El primero, una tienda propia en Riba-roja d'Ebre, abierta de lunes a sábado, de nombre 'Mel i més'. En segundo lugar, una red de distribuidores y tiendas, especialmente en la zona de Lleida. Y en tercer lugar, la venta on-line a través de su página web, www.somper.es.

Certi/cación ecológica

El proyecto de Busom y Núria Guerrero es ambicioso, no porque pretendan multiplicar la producción, «lo que queremos es ser distintos». Con esta filosofía, la empresa ha logrado la certiicación ecológica y antes del verano podrá comercializar miel ecológica. Además, organizan jornadas de puertas abiertas en sus instalaciones cuando envasan cada tipo de miel a lo largo de la temporada y empezarán a ofrecer actividades divulgativas a los escolares. «Y otros muchas cosas, que aún no podemos contar», remata.

Temas

ECONOMÍA

Lea También

- Un impulso para el comercio de Creixell
- El salario mínimo sube 15€ y se ija en 965€
- Sillas de ruedas más ligeras, durables y resistentes
- Soluciones innovadoras desde la industria química para los retos del futuro

Más de Noticias



La industria de Tarragona apunta al hidrógeno verde



Tarragona, en máximos históricos de agua regenerada



Tarragona y Reus deberán tener zonas de bajas emisiones en 2023