

Las pastas...

Entrevista **ANDRÉS HERNÁNDEZ** DIRECTOR TÉCNICO DE CUI ZSQ FOOD

“Queremos que el público general conozca nuestros fideos de arroz, aptos para celíacos y con un precio muy competitivo”

En 2010, un grupo de ciudadanos chinos creó la primera fábrica en Europa de fideos de arroz, un producto típico del sureste asiático. A finales de 2012, un grupo empresarial español entró en la sociedad para modernizar sus sistemas y darle un impulso automatizando procesos y potenciando la distribución. Treinta personas trabajan en sus instalaciones en Zarza de Tajo, en el límite de la provincia de Cuenca con Madrid.

¿Cuál es el origen de Cui ZSQ Food?

Es una empresa española que fundaron ciudadanos chinos en 2010 para fabricar fideos de arroz, que son muy típicos en el sureste asiático. Yo llegué a finales de 2012 con el grupo empresarial Mazarrón, que entró en la sociedad con el 50% y aportó capital para hacer nuevos desarrollos. El Grupo Empresarial Mazarrón es un fabricante de ladrillos y tejas de la Sagra en Toledo, cuando uno de los directivos de Cui ZSQ Food nos ofreció entrar con el objetivo de que potenciáramos la industrialización, dimos el paso.

¿Y qué han aportado en este tiempo?

Con el capital que invertimos, hemos ampliado las naves y hemos hecho instalaciones nuevas. Nuestro objetivo es darle a la industria un aspecto más competitivo, aumentando la producción y las ventas en la medida de lo posible. Hemos aportado nuestra experiencia industrial en la fabricación de productos en serie, porque en el fondo, hacer ladrillos y tejas es muy similar a hacer fideos partes de una materia prima que tie-

nes que moler, extruir, cocer, secar y envasar.

Explíqueme ese proceso.

Compramos arroz fino de grano largo de primera categoría a productores de Valencia y de Badajoz, lo molido y lo mezclamos en una amasadora con vapor. De ahí pasa a una extrusora que le da la forma a los fideos, y tras un reposo de unas doce horas, pasan por un autoclave, se separan, se les da la forma final y pasan al secadero y de ahí al embolsado.

¿Por qué pensaron en fabricar en España un producto tan típicamente chino?

En su momento, los fundadores vieron la posibilidad de producirlo en Europa, donde no había ninguna fábrica de este tipo de producto. De hecho, sigue sin haberla. Hasta que nació esta empresa, todo el fideo de arroz venía del sureste asiático, especialmente de China, Tailandia y Vietnam. La distribución la hacemos fundamentalmente a través de distribuidores de productos asiáticos que surten a tiendas de barrio y restaurantes orientales. Estamos te-



niendo cada vez mayor aceptación en Europa, que es nuestro principal mercado, donde vendemos el 80% de nuestra producción, especialmente en Chequia, Eslovaquia, Italia, Inglaterra, Francia y Holanda. El restante 20% lo vendemos en España. Ahora estamos trabajando para introducirlo en los lineales de los supermercados españoles, para que el público general lo conozca y lo use como otro tipo de pasta seca. Para ese canal hemos creado la marca Pastas Iberia.

¿Cuáles son sus argumentos de venta para el público occidental?

Aunque está destinado a todos los públicos, queremos potenciar el uso para celíacos, porque es un producto sin gluten, ni colorantes, ni conservantes ni materias genéticamente modificadas. Acabamos de participar en una feria en Barcelona, específica para celíacos, y hemos tenido bastante éxito. En este caso no se trata de un producto más caro por ser sin gluten, es muy competitivo porque si no, no lo venderíamos. Es un producto diferente que el de trigo, pero el precio no es diferente.

Poco a poco la gente lo va probando y le va gustando. De la misma forma que uno se prepara los espaguetis de trigo, puede preparar unos fideos de arroz con verduras y gambas.

¿Y cuál es su posicionamiento en el mercado?

Estamos vendiendo cada vez más. No tengo cifras de lo que se importa, pero sí puedo decir que cuando llegamos en 2012 se fabricaban unos mil kilos diarios y costaba venderlos, y ahora estamos produciendo cerca de 4.000 kilos diarios y tenemos la suerte de que vendemos más de lo que producimos.

¿Cuáles son sus ventajas respecto a sus competidores asiáticos?

Tenemos que tener los mismos precios para poder competir. Ahora mismo nos beneficia la depreciación del euro frente al dólar y el yuan, tenemos esa ventaja competitiva en relación a los productos que vienen de Asia. Aparte, tenemos otra ventaja, porque podemos situar un contenedor en cualquier punto de Europa en tres o cuatro días, mientras que cualquier competidor que venga de fuera tarda un mes en enviarlo.

¿Qué inversiones tienen previstas en I+D+i?

Este año vamos a invertir aproximadamente unos 300.000 euros en dos nuevas líneas de producto, y otros 200.000 euros para hacer una sustitución del combustible utilizado en calderas y trabajar con gas natural licuado en lugar de gasóleo C, utilizado en la actualidad.

¿Y van a introducir nuevos productos?

Como le he dicho anteriormente vamos a instalar nueva maquinaria que compramos en China para introducir dos nuevas líneas de producto, también hechos con arroz. Uno de ellos es el que llaman pastel, que es una especie de oblea, y el otro una línea de sticks, como si fueran espaguetis pero más cortos. La materia prima siempre es el arroz, porque para nosotros no tiene sentido competir con otro tipo de producto. Vamos a intentar que estén operativas este mismo año.

La receta Fideos de arroz con gambas



Ingredientes

- Fideos de arroz
- Calabacín a tiras finas
- Pimiento rojo asado a tiras finas
- Zanahorias a tiras finas
- Salsa de soja
- Aceite
- Sal
- Gambas peladas

Preparación

- Cocer los fideos como indica el envase
- Saltear las verduras con aceite y sal (al dente)
- Añadir las gambas
- Agregar los fideos escurridos y salsa de soja al gusto. Saltear todo junto un par de minutos