



Dos clientes observan la gran variedad de sabores existente en una heladería alicantina. RAFA ARJONES

El aire acondicionado «enfría» la venta de helados

► La facturación de los empresarios alicantinos del sector desciende un 5% esta temporada por el menor consumo nocturno en las terrazas y la mala climatología de la pasada primavera

DAVID NAVARRO ALICANTE

■ Porsi fuera poco con vivir constantemente pendientes del tiempo, ahora la tecnología también se alía en su contra. Los aparatos domésticos de aire acondicionado se han convertido en el nuevo quebradero de cabeza de los fabricantes de helados alicantinos ya que su generalización ha provocado un descenso en el consumo nocturno de este alimento en las populares terrazas de verano. Así lo asegura el presidente de la Asociación Nacional de Elaboradores y Comerciantes de Helados Artesanos (Anhcea), José Luis Gisbert, quien calcula que esta temporada la caída de ventas supera ya el 5%.

Al respecto, Gisbert apunta que el sector es «menos sensible que

otros» a las consecuencias de la crisis económica, ya que los helados son un producto «relativamente barato y que depende en buena medida de la compra por impulso». Por el contrario, la climatología sí que influye decisivamente en la caja registradora de los empresarios del sector.

En este caso, la primavera excepcionalmente húmeda y las temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual que se registraron en junio hicieron que la temporada, desafortunadamente, no comenzara con muy buen pie. Sin embargo, tampoco el calor sofocante de julio consiguieron que el consumo de helados se recuperase porque la gente, al final, «está mejor en casa con el aire puesto que en la calle», señala el

LA CIFRA

5.000

Los empleos que genera el sector

► La patronal del sector calcula que más de 5.000 personas viven en toda España de la producción y comercialización de los helados artesanos, una cifra que incluye a los trabajadores de los establecimientos de venta al público. Casi la mitad de la producción nacional de este alimento sale de los municipios de Ibi y Xixona.

presidente de Anhcea, que tiene su sede en Xixona.

Esto se ha traducido en un recorte de los horarios de funcio-

namiento de las terrazas, particularmente entre semana. «Antes era habitual que se trabajara todos los días, fácilmente, hasta las tres de la mañana porque nadie quería ir a pasar calor al piso, ahora es raro que se pase de la una», señala el empresario. Se trata de una tendencia que los profesionales vienen observando desde hace varios años pero que se ha agudizado este año.

La oportunidad de septiembre

La única compensación que pueden tener los empresarios es que la temporada turística se prolongue, si en septiembre se dan las condiciones climatológicas adecuadas. «Por suerte cada vez es más frecuente que las cifras de ocupación se mantengan elevadas, pero no hay ninguna garantía», asegura José Luis Gisbert. A pesar de los intentos del sector por desestacionalizar el consumo y mantenerlo durante todo el año, los productores se siguen jugando toda la temporada en tan sólo tres meses.

Anhcea calcula que aproximadamente la mitad de todos los fabricantes de helados artesanos de España se concentran en la provincia de Alicante. Para ser más exactos, en las poblaciones de Ibi y Xixona, donde comparten protagonismo con el turrón. El sector facturó el año pasado alrededor de 220 millones de euros, una cifra que esta temporada será bastante difícil de alcanzar si las ventas continúan con su actual tendencia a la baja.

Empresas

INNOVACIÓN

La ibense CLR produce piezas para Audi

■ La ibense CLR ha sido escogida para el diseño y la fabricación de piezas para el control de los amortiguadores que Audi utiliza en sus deportivos RS6 y RS5, según informó la propia compañía en un comunicado. No se trata del primer trabajo de la firma para el sector de la automoción, ya que también facilita piezas a la multinacional Ficosa para la fabricación de retrovisores. REDACCIÓN ALICANTE

NOMBRAMIENTO

Nuevo director de Desarrollo de Cype

■ La compañía alicantina de «software» especializado en arquitectura Cype Ingenieros acaba de nombrar a Benjamín González Cantó como su nuevo director de Desarrollo Corporativo. González Cantó, de 32 años e ingeniero industrial, se encargará de gestionar la expansión nacional e internacional de la firma. Entre sus principales objetivos estará la penetración en el mercado indio y la consolidación de la actual cartera de clientes de la compañía en Francia y el resto de países que comparten este idioma, donde Cype ya tiene presencia. REDACCIÓN ALICANTE

ENERGÍA EÓLICA

Iberdrola construye 4 parques en Hungría

■ Iberdrola Renovables pondrá en marcha en Hungría hasta cuatro parques eólicos, según fuentes de la propia compañía. El primero de ellos, Csoma I, ubicado al norte del país, se ha puesto en marcha este mismo mes. El resto se encuentra en construcción. Los cuatro complejos sumarán una potencia instalada de 158 megawatios, suficiente para suministrar electricidad a 220.000 hogares y evitar la emisión a la atmósfera de 130.000 toneladas anuales de dióxido de carbono. Iberdrola también está presente en Polonia, Estonia y Bulgaria. REDACCIÓN ALICANTE



El parque eólico de Csoma I, en el norte de Hungría. INFORMACIÓN

TENDENCIAS

Sabores demasiado arriesgados

► La gran apuesta de los heladeros alicantinos para esta temporada no está recibiendo la acogida que se esperaba. Este año, los productores decidieron arriesgar con un helado de yogur con bayas del Goji, una pequeña fruta que se consume tradicionalmente desecada en el Tíbet y Mongolia, de donde es originaria esta planta. Se trata de uno de los denominados alimentos probióticos -es decir, beneficiosos para la salud- pero, por desgracia, demasiado desconocido hasta ahora, a pesar de que ya se puede encontrar en numerosos supermercados y grandes superficies.

En otras ocasiones, el éxito de los nuevos sabores ha sido casi inmediato, como ocurrió con el de tarta de queso con arándanos, el de crema catalana o el de galleta Oreo, gracias a los consumidores más jóvenes. «En estos casos es más fácil porque ya sabes si el sabor te gusta o no te gusta y te animas a probarlo», explica el presidente de Anhcea, José Luis Gisbert. Sin embargo, a pesar de las innovaciones que se introducen todos los años para captar a los nuevos consumidores, el 70% de todas las ventas de helados artesanos se siguen centrando en tan solo cuatro sabores: los tradicionales chocolate, manteca, turó y leche merengada. D.N. ALICANTE