

Alimentos Artesanos de La Rioja

Texto: Sylvia Resa.
Fotos: Artesanos de La Rioja y
ORIGEN.



En un mundo empresarial caracterizado por las grandes producciones, ser una empresa artesana comporta numerosas dificultades, pues éstas no sólo han de ofrecer un valor añadido diferencial, sino que además han de demostrarlo. Y para esto requieren de un sello que imprima la seguridad de que sus productos están elaborados de forma natural, sin aditivos ni conservantes artificiales.

En La Rioja, el Gobierno autonómico salvaba a primeros de marzo el último escollo para que el sello AR, Artesano de Rioja, aparezca en los productos agroalimentarios de más de 130 empresas ya apuntadas a la nueva denominación de calidad.

Para Pilar Asensio, propietaria de Mermeladas de Arnedillo, la respuesta es clara: "tu producto ha de estar avalado por una comunidad autónoma, pues en caso contrario cada vez que acudes a una feria hay que dar cuarenta explicaciones".

Según Asensio, el consumidor "está algo

desengañado de los productos artesanos, pues no será ni el primero ni el último que ofrezca valor diferencial cuando realmente no se trata de un producto auténticamente artesanal".

La responsable de Mermeladas de Arnedillo considera que tal situación sitúa en posición de desventaja a las empresas auténticamente artesanales; "nos piden un carnet en el que se garantice que somos artesanos, pero hasta la fecha no podemos mostrarlo".

LAS LEYES DE LA ARTESANÍA

Ser una pequeña empresa elaboradora es precisamente una de las leyes de oro del futuro sello AR. Pilar Asensio, por ejemplo, comercializa unos 30.000 botes de mermeladas de fruta fresca bajo la marca La Encineta. El valor añadido lo ponen en sabores diferenciados como la mermelada de manzana al caramelo y pasas, o el de pera a la vainilla.

