

# La Morella Nuts produeix dolços que fan aprimar i prevenen infarts

**NEGOCI I CIÈNCIA.** L'empresa tracta des de Reus 7.000 tones de fruita seca l'any i exporta la seva producció a una trentena de països. **R+D.** La firma és pionera en la recerca d'aliments que tinguin efectes beneficiosos per a la salut

MARC ROVIRA  
REUS

Si es dona el cas que un és tirant a llaminer i que, capricis de la genètica, agafa pes només de passar per davant d'una pastisseria segur que sap i coneix amb detall el que és portar una vida de privacions i sacrificis. Si a aquest sofert individu li diuen que per mantenir la línia ja no cal que s'atipi de bledes ni de bullits i que pot deixar de banda les viandes a la planxa el sentiment de gratitud serà, amb molta probabilitat, notable. Però és que sí, a més, li recepten que per rebaixar cintura i per prevenir infarts el que ha de fer és menjar galetes i bombons l'eufòria pot ser llavors irrefrenable. Els tècnics de La Morella Nuts tenen assegurada l'estima i l'admiraació dels adeptes als dolços gràcies a haver desenvolupat unes cremes i uns pralinés que són beneficiosos per a la salut.

Fundada l'any 1986 per Joaquim Barriach, La Morella Nuts s'ha convertit en un referent internacional en el ram dels semielaborats.

## Els investigadors

**ideen un bombó que redueix la talla de cintura i fa baixar el colesterol**

rats de fruites seques i ven els seus productes a diferents multinacionals del món de l'alimentació. El farcit dels tòrrons Suchard o dels bombons Nestlé o les ametlles de la cobertura dels gelats ametllats surten de les fàbriques que l'empresa té a Reus (8.000 metres quadrats) i a Castellvell del Camp (2.000 metres quadrats). Aquestes factories tracten cada any més de 7.000 tones de fruita seca (avellanes, ametlles, ca-

## LA MORELLA NUTS

### FACTURACIÓ

**30 M€**

### NEGOCI EXTERIOR

**80%**

### TREBALLADORS

**80**

● L'any 1986 Joaquim Barriach obria en un petit taller de Falset l'embrió de La Morella Nuts. Des de llavors el negoci no ha parat de créixer i avui en dia té una posició preeminent en el sector de semielaborats a partir de la fruita seca. L'empresa no escatima inversió en recerca i investigació.

cauets, festucs, anacards, nous) i la producció se'n va a una trentena de països d'arreu del món. De fet, el 80% del negoci deriva de l'exportació, "cosa que potser ens ha permès subsistir en aquest moments tan delicats", explica el cap d'administració Alfred Pitarh.

Consolidada la seva posició en el mercat, "a l'Estat espanyol ningú ens pot fer competència i només algú al centre d'Europa té capacitat per intentar el que fem aquí" diuen, l'objectiu era pujar un graó més i buscar aliments que aportin alguna cosa positiva per a la salut, més enllà d'alimentar i fer passar la gana.

**ALIMENTS FUNCIONALS.** Dels vuitanta treballadors que hi ha a La Morella Nuts, n'hi ha nou que són doctors en ciències i que es passen hores treballant al laboratori analitzant les propietats de cada producte i buscant-ne l'optimització. Jordi Reguant és el responsable del departament de Recerca i explica amb detall al-



Els laboratoris de La Morella Nuts investiguen en pro de l'alimentació funcional. JOSÉ CARLOS LEÓN

guns dels projectes que impulsa l'empresa.

El més ambiciós s'emmarca en el lideratge d'un programa Cenit (Consorcio Estratégico Nacional en Investigación Tecnológica) promogut pel Ministeri d'Indústria i que persegueix conèixer les propietats de certes matèries primeres (en aquest cas les fruites seques) i el processament dels seus principis actius per repercutir positivament en la salut.

És així com, a partir d'un minuciós i estudiat tractament de la fruita seca La Morella Nuts ha arribat a elaborar una crema que, de manera directa, disminueix els nivells de colesterol dolent a la sang i que, de retruc, prevé el risc de patir malalties cardiovasculars. "Hem combinat el gust amb les propietats beneficioses", descriu Oscar Sans, director d'operacions de l'empresa. La crema és apta per ser consu-

mida per si mateixa (a l'estil de les cremes de xocolata o de les mantegues de cacauet) i -respectant les proporcions de greixos i de sucres- també manté les seves propietats si s'usa per farcir galetes o per recobrir barretes de cereals.

**EL BOMBÓ MIRACLE.** Una altra de les descobertes dels investigadors de l'empresa, en aquest cas en el marc d'un projecte en col·laboració amb la Universitat

Rovira i Virgili, té a veure amb un bombó d'efectes totalment contraris a la concepció tradicional d'aquest producte. Un estudi en què van participar 200 candidats va demostrar que en un mes i mig les persones que menjaven cada dia sis bombons preparats pels tècnics de La Morella tenien una reducció del 10% dels índexs de colesterol i una reducció del seu perímetre de cintura. Eren bombons "no tan dolços com els bombons tradicionals", diu Jordi Reguant, però respectaven el bon gust i la seva composició havia estat dissenyada especialment perquè tinguessin efectes positius per la salut. Als altres participants en l'estudi se'ls donava la mateixa dieta que els primers i, igualment, sis bombons diaris. En aquest cas, eren bombons de propietats neutres (no aportaven res de beneficis però tampoc calories extra).

L'objectiu és clar: "la forma d'alimentar-nos està canviant i hem d'estar preparats", diu Oscar Sans.

## LA NORMATIVA

### L'Alzheimer i les traves per al comerç

La darrera línia d'investigació dels tècnics de La Morella Nuts té a veure amb un producte (la base sempre és la combinació i el tractament de fruites seques) que tingui propietats per prevenir l'Alzheimer. L'experiment ja ha funcionat en ratolins.

Encara que les investigacions donin bons resultats, la comercialització dels productes desenvolupats als laboratoris de Reus topa amb l'ambigua i laxa reglamentació que encara té la Unió Europea de tot el que es refereix a aliments

funcionals. Està pendent encara la regularització de quan i com es pot etiquetar un aliment com a bo per a la salut i això frena les empreses del ram de l'alimentació a invertir en productes que, a causa de la recerca que porten al darrere, tenen un cost més alt.