

“Trabajamos la tripa natural de un modo artesanal”

Manipulació de Tripes, S.L. es una empresa dedicada al proceso y comercialización de tripa natural para la elaboración de embutidos. Para conocer con más detalle en qué consiste su labor, hablamos con sus responsables, Marta y Assumpta Espelt.

¿Cuándo nació Manipulació de Tripes?

M.E.: Hace más de treinta y cinco años que nuestros padres, Segimón Espelt y Pilar Comas, comenzaron a trabajar en este campo, por entonces en una pequeña tienda de Calldetenes. En 1995, cuando la empresa ya tenía un nombre en el mercado, nos trasladamos a nuestras actuales instalaciones de Vic.

¿En qué mercado geográfico están presentes?

A.E.: El grueso de nuestra actividad se produce en Catalunya, pero también tenemos clientes en otras partes de España, especialmente en aquellas zonas que producen embutidos ibéricos.



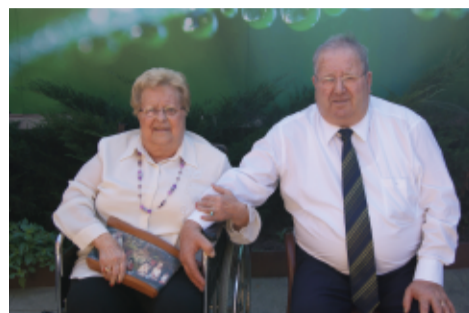
¿Cómo definirían su filosofía de trabajo?

A.E.: Trabajamos la tripa natural tal y como se ha hecho siempre, de un modo artesanal y sin emplear en nuestros procesos ningún tipo de aditivos ni productos químicos. Para que la gente se haga una idea, los únicos productos que empleamos en la elaboración de la tripa que suministramos a los clientes son el vinagre, la salmuera y el limón. Como ve, todo absolutamente natural.

M.E.: Por otra parte, hay algo que cuidamos mucho y que también nos caracteriza, y es que realizamos todos los procesos de forma directa, desde que la materia prima nos llega del matadero hasta que la entregamos a nuestros clientes. Es el mejor modo de asegurarnos la calidad final del producto.

¿Se traduce eso en una fidelidad por parte de la clientela?

M.E.: Sin duda. Nos dirigimos a un tipo de cliente que apuesta claramente por la calidad de sus embutidos y que valora aspectos como la calidad, la seriedad y el hecho que seamos capaces de ofrecerles una respuesta exacta a sus necesidades. Me refiero a suministrarles tripa en la medida o el calibre exacto que precisan. Ese valor añadido sí se refleja en su fidelidad.



“ Manipulació de Tripes comercializa sus productos a charcuteros selectos”

¿Se puede innovar en un sector tan artesanal?

A.E.: Se puede, y de hecho nosotros lo estamos haciendo con el lanzamiento del laminado seco, una tripa que ofrece al fabricante de embutidos diversas ventajas, ya que ahorra tiempo en la preparación, es de más fácil conservación y ofrece un magnífico aspecto al producto final.

¿Qué ventajas aporta?

M.E.: Nosotros las envasamos al vacío y absolutamente listas para elaborar el embutido, sin ningún tipo de residuo. El charcutero simplemente tiene que abrir el paquete y co-

menzar a embutir, mientras que la tripa en su presentación tradicional necesitan ser puestas en remojo el día antes para que se ablanden. Es un producto limpio y que optimiza la producción del fabricante de embutidos.

¿Cuáles son los retos de futuro de la empresa?

A.E.: Seguir como hasta ahora, ofreciendo calidad y servicio a nuestros clientes. Lo hicieron nuestros padres, lo hacemos nosotras y también lo va a continuar haciendo la tercera generación familiar, ya presente en la empresa. A nivel comercial, creemos que el producto laminado seco puede tener un buen potencial en la exportación, de maneras que no descartamos comenzar a establecer contactos en países como Francia o Italia.



Más información
www.mtripes.net