

lne.es » Occidente

Noroccidente

La Luarquesa, un dulce estirón

La firma familiar valdesana, creada en 1896 y dedicada a la fabricación de galletas, invierte un millón de euros en ampliar sus instalaciones, donde produce 320 piezas por minuto

10:21 ☆☆☆☆☆



Marino García y Juan F. Pereiro. t. cascudo

MULTIMEDIA

Fotos de la noticia

Almuña (Valdés),

T. CASCUDO

A Marino García padre le invadió ayer la emoción cuando recordó públicamente el esfuerzo con el que su abuelo y después su padre se ocuparon de sacar adelante un negocio dedicado a la fabricación de galleta bajo el nombre «La Luarquesa». Lo que empezó siendo una empresa humilde hoy se ha convertido en una gran firma prometedora que da empleo a 11 personas y que exporta galletas a todo el país. Ayer inauguraron sus nuevas instalaciones en el polígono de Almuña en las que ya trabajan desde hace casi un año y en las que preparan el lanzamiento al mercado de cuatro nuevos tipos de galleta y estudian dar el salto al chocolate.

El abuelo de Marino vino a Luarca para crear un comercio de ultramarinos que abandonó tiempo después para cumplir su sueño de ser panadero. «Ayudado por tres de sus hijos, entre ellos mi padre Marino puso en marcha la fábrica», apuntó. El cuarto de los Marino, -«para no variar», bromeó al tomar la palabra-, biznieto del fundador, es ahora quien dirige la firma. Ayudó a su padre a rematar su discurso. «Seguiremos haciendo galletas hasta el final de los días», apuntó.

En la inauguración de la nueva fábrica, con la que La Luarquesa pasa de 400 a 1.400 metros cuadrados de superficie y en los que se ha invertido algo más de un millón de euros, estuvieron presentes el presidente regional, Vicente Álvarez Areces; el presidente de la Cámara de Comercio, Severino García Vigón; y el Alcalde de Valdés, Juan Fernández Pereiro.

«La Luarquesa» fabrica diecisiete tipos de galleta que comercializa por toda España -especialmente el Norte- y parte de Portugal. Las nuevas instalaciones permiten producir nada menos que 320 unidades por minuto y les da la posibilidad de llegar hasta a triplicar esta cifra. No en vano, la mayor parte de la inversión ha ido a parar a maquinaria.

Explica Marino García hijo que en el corto plazo quieren automatizar el final de la cadena para mecanizar el empaquetado de galleta y también están en pruebas para sacar cuatro nuevos tipos. Tienen en marcha dos galletas con chocolate, una de café y una especie de palitos de café comestibles. La asignatura pendiente es crear una galleta cubierta de chocolate. «Exige más inversión para hacerlo con absoluta calidad, pero estamos en ello», matizó.

COMPARTIR



ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

¿qué es esto?

lne.es y La Nueva España son productos de Editorial Prensa Ibérica. Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Otros medios del grupo Editorial Prensa Ibérica: Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad



Aviso legal