

**Xop Conserves de Ponent** és l'aposta d'un expert reconegut en micologia i un agricultor preocupat per la qualitat de la gírgola. La investigació en el cultiu ha estat una de les claus del seu èxit

# Bolets amb denominació d'origen

Hi ha qui caça bolets, però també hi ha qui en cultiva. Aquest és el cas de Xop, una empresa catalana que suposa un exemple de gran exigència qualitativa i d'investigació en la tècnica del cultiu.

Tot començà quan Ramon Arqués, productor de gírgola (també anomenada orellana) durant quinze anys, va veure minvats els beneficis del negoci familiar, i va decidir trucar a la porta d'un expert micòleg que feia classes a la facultat de Biologia de la UB, Enric Gràcia.

Ramon Arqués produïa els bolets a l'estil tradicional, amb uns sacs de substrat preparat sobre el qual creixen els fongs, i Enric Gràcia va prometre que s'ho estudiaria. "Ben aviat es va veure que era un problema de comercialització i no estrictament biològic, només calia enfocar el producte", explica. Després del diagnòstic, l'agricultor li va proposar d'entrar al seu negoci, però Gràcia no veia clar que hi pogués aplicar els seus coneixements. Així i tot, al setembre del 2004 els dos van fundar Xop Conserves de Ponent, i ben aviat van començar a estudiar com millorar la producció. "La nostra idea de bon començament era cultivar sobre substrat natural, en lloc de fer servir palles i subproductes agrícoles. Volíem treballar en producte de qualitat. La fusta de xop, el substrat de la majoria de bolets que viuen sobre fusta, ens va semblar un substrat interessant."

**FENT CRÉIXER EL VALOR AFEGIT**  
La major part de productors de bolets ja no utilitzen el substrat natural. "I a nivell aromàtic i de textura és ben diferent. Nosaltres volem fer el retorn als orígens". En les vuit naus que tenen a la seu de Juneda (2.000 m<sup>2</sup>), els treballadors de Xop fan créixer els fongs

sobre la fusta d'aquest arbre. Però la idea de cultivar la qualitat anava més lluny encara de fer un bolet saborós i tradicional.

Primer van considerar que la conserva era una bona via de venda, tenint en compte no només que el seu producte tenia més gust que els altres, sinó que a més hi dedicarien els millors exemplars, cosa que crearia un diferencial. També van resoldre produir bolets més petits però amb un gust més concentrat, molt aptes per ser envasats. Igualment, van pensar en la possibilitat de fabricar oli aromatitzat de bolet. Però tot plegat, eren massa projectes per a una empresa emergent, i d'entrada van centrar-se a produir un bolet fresc de qualitat, i acabar de perfilar les idees per quan Xop tingués una estructura més sòlida.

## VENTALLS DE POSSIBILITATS

Les gírgoles són molt riques en estatinas, que ajuden a eradicar el colesterol. Aquest fet i la presència de quitina fan l'espècie molt recomanable en el món de la parafarmàcia, i Enric Gràcia, que s'encarrega de l'R+D+I de Xop, ja ho està estudiant. De moment, però, volen tendir cap al mercat gourmet, i, potser, exportar al Japó, on el mercat és molt exigent amb la qualitat.

Maria Patricio



Volen retornar als orígens amb l'orellana, molt rica en estatina, que elimina el colesterol

## L'anàlisi



### EL PERFIL

Enric Gràcia va estudiar Biologia a la UB, on va entrar a treballar-hi de professor. Des d'allà, va començar Medicina, però ho va deixar per aprofundir en la seva tesi sobre micologia, especialitat en què seria un especialista reconegut a nivell estatal. Ha fet molta divulgació en articles, llibres, programes de ràdio i fins i tot el popular Caçadors de bolets de TV3. A través de l'estudi de la micologia aplicada, és la segona vegada que inicia una incursió empresarial, la primera creant un planter de pins rovelloners. En el seu temps lliure practica la jardineria, el cultiu de fruits silvestres i la producció artesanal de cervesa, vinagre i conserves.

### L'EMPRESA

**Any de creació:** Setembre 2004  
**Fundadors:** Enric Gràcia i Ramon Arqués  
**Seu:** Juneda  
**Facturació anual:** 600.000 euros  
**Treballadors:** 10  
**Contacte / web:** www.xop.es

## L'oferta



### BOLETS FRESCOS

Xop es dedica a la venda d'exemplars grans i petits, que han registrat amb el nom de 'Gírgola flor'. Segons explica Enric Gràcia, el bolet gran té una demanda estable, mentre que la de la Gírgola flor s'ha disparat en els últims mesos.



### EN CONSERVA

Han tornat a impulsar la producció d'orellanes en vinagreta suau i marinades, destinada a la línia gourmet i amb la mateixa exigència de qualitat que la que es té amb el producte fresc.



### OLI AROMATITZAT

Comercialitzen les varietats d'oli d'orellanes, oli de ceps i olis de bolets.



### LA CURIOSITAT

També ofereixen daus de formatge en oli d'orellanes i bolets congelats.

Bones  
idees

Dades  
d'interès del  
món que  
t'envolta

## La innovació com a clau de posicionament

### SUPORT A L'R+D+I

De les deu persones de la plantilla, tres s'ocupen de l'àrea d'R+D+I. A més a més d'incrementar la producció i diferenciar-la de la de la competència, Xop ha tingut el suport de diferents institucions en la seva recerca d'un bolet més autèntic. El Centre d'Innovació de la Fundació Bosch i Gimpera de la UB, va col·laborar-hi, d'igual manera que el CEEI Lleida (Centre Europeu d'Empreses i Innovació), el CIDEM (Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial) i La Caixa - Emprendedor XXI.



© ub.es/benf

### L'EXÒTIC SHITAKE CATALÀ

Xop pròximament començarà a cultivar una varietat originària del Japó coneguda amb el nom de shitake. "Aquest bolet es conrea a preus molt baixos però aquí es ven a preu de mercat, i se'n beneficia l'intermediari. Conreant el shitake amb normes japoneses s'obté un producte de molta més exigència, i nosaltres volem que se'n valori el producte", explica Enric Gràcia.



### UN PRODUCTE ESPECIALITZAT

Tot i que no volen perdre de vista el bolet fresc que venen a grans superfícies, a més de la parafarmàcia Xop està estudiant com posicionar el seu producte d'acord amb els seus objectius: la conserva i l'oli. "Volem elaborar productes amb aroma, gust fort i trossos de bolet, que en mantinguin la identitat".

D'utilitat

Dades d'interès



SEMINARIS

### Les 15 claus de la creativitat

La creativitat i la innovació no ens vénen per inspiració mística. És una pràctica ben sistematitzada, i en aquest seminari podrem escoltar les experiències d'experts, d'altres empreses, participar en una taula rodona i jugar al joc de la innovació.

DATA: 26 DE SETEMBRE  
LLOC: HOTEL HILTON DIAGONAL  
INFO: <http://www.aportada.com/innocat/>

### Direcció Financera

ESADE presenta un curs d'enfocament gerencial de les finances adreçat a directors generals i nous directius amb responsabilitats financeres a través d'una didàctica interactiva amb exemples i situacions reals amb aplicació pràctica.

DATA: DEL 27 AL 29 DE SETEMBRE



JORNADA

### Trobar feina

Amb l'objectiu d'ajudar als professionals a trobar una nova feina, Porta22 (Espai de Noves Ocupacions) ha programat un seguit de tallers i setmanes temàtiques temàtiques per al proper mes de setembre sota el títol "Orienta el teu futur".

DATA: 4-7 DE SETEMBRE  
LLOC: PORTA22, C. LLACUNA, NÚM. 162-164, 08018 BARCELONA



ÉS NOTÍCIA

### Tràmits més fàcils

Simplificar en la mesura del possible els tràmits administratius i la normativa que afecta les empreses a Catalunya. Aquest és el principal objectiu del paquet de 48 mesures que ha aprovat recentment el Govern català.

CONTACTE: DEPARTAMENT DE LA PRESIDÈNCIA  
TELÈFON: 012

### Sectors amb més pes

La logística i la banca van acaparar una de cada quatre ofertes laborals del primer semestre de l'any a Catalunya. Els van seguir els sectors de la construcció, informàtica, telecomunicacions i noves tecnologies i la indústria.

CONTACTE: PSICOTEC  
TELÈFON: 93 217 09 17  
WEB: [www.psicotec.es](http://www.psicotec.es)