

JOSÉ VIVA EMPRESARIO

El charcutero que se transformó en marinero

09.05.09 - J. MONFORTE| CÁDIZ

La historia de José Viva y su empresa de embutidos marineros es más que curiosa. Viva es de esas personas que no se pueden estar quietas. Maneja el ordenador, llama a personas de su equipo para que le aclaren alguna duda, atiende el teléfono, bromea y mantiene una conversación todo a la vez. Confiesa que tiene que hacer un esfuerzo para dejar de trabajar aunque sea los domingos, pero reconoce que lo suyo es una pasión en la que está desde los 17 años. Los miembros de su equipo hablan de él con verdadera admiración.



Nació en Barcelona hace 43 años pero su niñez la pasó entre Sanlúcar y Málaga. Una enfermedad familiar hizo que con 17 años se tuviera que hacer cargo de la empresa de sus padres dedicada a la elaboración de embutidos cárnicos. Los tiempos eran muy difíciles y tuvo que cerrar. Para hacer frente a las deudas José montó en el puerto pesquero de Sanlúcar una pequeña sala de elaboración de pescados donde se dedicaba a limpiar chocos. Lo hacía "desde las seis de la mañana hasta las doce de la noche y todos los días. No podía hacer otra cosa porque tenía que alimentar a los míos". La actividad le fue dando dinero y en un momento dado la luz se le encendió. Pensó en aplicar las técnicas de los embutidos de carne al pescado. La primera actividad en la que se introdujo fue la de fabricar calamares rellenos. Lo hacía con una receta familiar y los rellenaba con huevos de choco. Aún sigue comercializando este producto. Luego, con una partida que le llegó de calamares gigantes, se dio cuenta de que este, bien cocido, tenía una textura parecida a la del pulpo, pero mucho más barato. Logró el punto y el producto tuvo mucho éxito en el mercado hasta el extremo de que tuvo que comenzar a trabajar con otra empresa para que le fabricara todo lo que demandaba el mercado.

Pero su gran hallazgo vendría poco después y fue lo que llevó a poner en marcha Embumar en 1999 en el puerto pesquero de Sanlúcar. José Viva pensó en que hacer para evitar que las huevas de merluza se rompieran en la cocción y también en el aprovechamiento de las que venían rotas y no se podían vender. Pensó en hacer un embutido con ellas y se puso manos a la obra, completamente sólo, para desarrollar el producto. Finalmente logró el primer Embumar, un embutido de huevas de merluza que fue el primero en comercializar.

Luego el crecimiento ha sido importante en estos diez años. Ahora cuentan con una nueva fábrica en el polígono de Rematacaudales II en Sanlúcar donde trabajan 17 personas. Además cuenta con dos fábricas más con 25 empleados que producen líneas como los «enharinados» (adobos de pescado o boquerones) o los «pasteurizados» (pulpo o rejos de calamar).

La fábrica, que les permitirá satisfacer la creciente demanda de embutidos, ha supuesto una inversión de un millón y medio de euros, de los que el 13% han sido aportados por la Junta.