

Insignia de Oro de la Ciudad otorgado a Embumar (Embutidos Marineros).

Por cuarto año consecutivo y como cada 18 de octubre, se ha celebrado el Día de la Ciudad en el Auditorio de La Merced. Un solemne acto institucional en el que se ha homenajeado a personas y entidades que en el ejercicio de sus funciones y trabajos fomentan en la sociedad los mejores valores y sirven de ejemplo de constancia y esfuerzo para el resto de sus conciudadanos. La alcaldesa de la ciudad Irene García, acompañada por la Corporación Municipal ha sido la encargada de hacer entrega de las Insignias de Oro de la Ciudad y del título de Hijo Adoptivo de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.

EMBUMAR (Embutidos Marineros). Defendido por Antonio Prats, portavoz del PA. Recogió la insignia, José Viva, gerente de la empresa.

En 1999 nace en el Puerto Pesquero de Bonanza, la empresa sanluqueña Embumar que ha conseguido ser la única en el mundo capaz de envasar productos del mar en embutidos. De la mano de José Viva, su fundador, la firma ha pasado de ser una pequeña habitación en el muelle de Bonanza a una empresa con unas renovadas instalaciones que aun así ya se quedan pequeñas para las alrededor de siete toneladas de producción diaria.

Embumar se dedica a la manipulación, conservación y venta de productos semitransformados de pescados y mariscos. El éxito comercial de estos productos se debe a los muchos años de trabajo en I+D, y a la filosofía de la empresa cuyas bases son la sostenibilidad y el aprovechamiento de los recursos pesqueros, dando paso a un producto de calidad sin conservantes ni aditivos y listo para consumir directamente.

En la actualidad comercializan huevas de merluza y bacalao, huevas con gambas, huevas de chocos, pulpos cocidos y enharinados congelados de pescado como cazón y adobos, así como atún y salmón en embutidos. Toda una novedad en el mercado del pescado que hizo que registraran la patente a nivel mundial, por lo que se aseguran la exclusividad en la elaboración y comercialización del producto.

Viva, ha sabido superar las adversidades de un emprendedor y poner en marcha un negocio novedoso y de éxito en el que ha ido siempre acompañado de sus trabajadores. Una plantilla que supera la treintena y que conforma un equipo humano indispensable para que, sin descuidar a sus actuales clientes, vuelvan a ponerse manos a la obra en I+D para sacar al mercado una nueva línea de productos.

Los productos Embumar están a la venta en casi todas las grandes superficies del país, los pedidos y clientes se multiplican cada año y la calidad de sus productos es cada día mejor. Son un ejemplo de innovación para la industria alimentaria andaluza y a la vez se han revelado como unos productos sanos y atractivos para el consumidor y para la cocina española de vanguardia.

