Industria

## Dantza, la calidad de la huerta ribera en la conserva

La firma del Grupo AN, vinculada al territorio, se nutre en un 98% de los productos que cultivan sus socios

JUANJO RAMOS / LA VOZ

Conservas Dantza, marca de Grupo AN, es la responsable de llevar el producto y la calidad de la huerta ribera a la mesa de millones de consumidores en 21 países del mundo. Sus principales referencias son el tomate, el espárrago, el pimiento del piquillo y la alcachofa, vinculados directamente al Valle del Ebro. "Nuestra principal diferencia con otros operadores es nuestra vinculación directa con el territorio. El 98% del producto que comercializamos es de nuestros socios y, obviamente, eso es hablar de productos de la Ribera", señala Iván Romero, director del área de Industria de frutas y verduras del grupo AN y Director General de Dantza.

En el mercado nacional, reconoce, al consumidor aún le cuesta abrir una lata de conservas vegetales, producto condicionado al trato que se le ha dado en el pasado. "Nuestra filosofía es trabajar el producto con calidad en el sentido de que esté bien hecho y que, además de mantener las cualidades organolépticas, el color, el olor, el sabor se parezcan lo máximo posible a lo que una persona puede hacer con el producto en fresco en su casa".

Por ello, Dantza, ha apostado por desarrollar productos exentos de ácido cítrico y ácido ascórbico. "El principal reto que tenemos es conseguir que la conserva sepa lo más posible al producto original. "Con la alcachofa lo hemos logra-



Grupo AN cuenta con 30.000 asociados y la mayor parte de la conserva vegetal proviene de un centenar de socios del valle del Ebro

do y ahora los esfuerzos están en la parte de la verdura y el plato preparado", indica Romero.

Al mismo tiempo, Dantza ha apostado por la innovación incorporando a su portfolio de productos toda la gama de verduras, patata entera, preparados de tortilla, salsas, platos preparados, mixes de verdura, pochas y una gama ecológica. "Para nosotros la vinculación al origen es importante porque nos permite tener un buen producto detrás. Aunque parezca que es un tópico, a nivel nacional se ve a Navarra como una región de tradición culinaria muy elevada y de una calidad de productos muy alta y tenemos que conseguir hacerla valer", concluye Romero.

