

"Todo el puré de plátano de la Isla se vendería; no quieren hacerlo"

Jaime Creixell ideó el proyecto Frutín, que el Cabildo asumió hace casi una década y que tras una inversión de 1,5 millones de dinero público no ha sido capaz de poner en marcha.

V.M., S/C de La Palma

[23/jul/17](#) 2:38 AM

Edición impresa



Vista de parte de la maquinaria de la fábrica, que ha costado 1,5 millones de euros./El Día

Se compró la maquinaria, por 350.000 euros, y se ha invertido un millón en adaptar la fábrica, en una nave ubicada en la antigua JTI de El Paso, pero el proyecto para la transformación del plátano en natilla, que se inició en 2008 bajo el nombre de Frutín y que resultaba clave para evitar la denominada pica (tirar fruta a los barrancos para no saturar el mercado), es un fracaso a pesar de que existen multinacionales capaces de asumir la producción.

El promotor del proyecto, a pesar de lo "vendido" durante años, no fue el Cabildo. La idea nació de un particular: Jaime Creixell, quien presentó al programa europeo Interreg esta iniciativa para su desarrollo conjunto en Canarias y Madeiras. EL DÍA contactó con el empresario, quien reconoció que "yo convencí al Cabildo para que se liderara el proyecto porque se lograba mayor subvención si la empresa que participaba era pública", recuerda.

La maquinaria se instaló "creo recordar que en 2008", pero "después de unos años para adaptar la industria y comprobar el funcionamiento de la planta, no se desarrolló. Hasta ahora solo ha habido excusas: no me dejan, no puedo, está en trámites...". Recuerda que en marzo de 2016 "le presenté al consejero insular de Agricultura (Basilio Pérez) un inversor que vino de Portugal interesado en alquilar o incluso comprar la fábrica. Todavía está esperando una respuesta. También hubo otra oferta de alguien del sector, en concreto en septiembre, que quiso llegar a un acuerdo con el Cabildo para poner en marcha en marcha la planta, pero nada".

Creixell sostiene que el proyecto "era entonces rentable y ahora mucho más. La fábrica está preparada para producir puré de plátano, una materia prima con un consumo muy elevado en Europa. Es un negocio que elimina pica, se obtiene un lucro, se generan empleos y actividad, y se pueden producir otros productos con un valor añadido mayor, plátano deshidratado, mermeladas, harinas y otros derivados de esta fruta". Incluso "está preparada también para postres, para lo que es necesario la incorporación de una maquina que es la que hace los vasitos de yogur y los llena".

El promotor del proyecto no tiene ninguna duda de que "todo lo que se produzca en esa planta está vendido". Y sobre la capacidad para generar puestos de trabajo, menos incógnitas tiene: "Para tener una calidad mayor de la que hay en el mercado hay que pelar (la fruta) a mano, para lo que hace falta bastante personal. Con la experiencia que tengo de Madeiras, puedo decir que las personas de esa fábrica deberían trabajar unas cinco horas para mantener el ritmo de trabajo. Luego entraría otro turno de trabajadores".

Creixell advierte de que "en Madeiras la planta, que ahora se está ampliando y se pondrá en marcha de nuevo previsiblemente en septiembre, estaba funcionando todos los días con 4.000 kilos de fruta, y es un lugar con apenas 17 millones de kilos de producción. En La Palma hay una producción de 140 o 150 millones de kilos. Y repito que todo está vendido. Yo he hablado con multinacionales que compran 8.000 toneladas de puré de banana al año, que equivale a 16.000 toneladas de fruta que viene de fuera. Tiene barcos completos que en lugar de llevar plátanos, van cargados de puré de banana de Latinoamérica, India... Filipinas tiene fábrica, Brasil tiene fábrica, México tiene varias fábricas, Costa Rica también... El misterio, lo que habría que preguntarse, es la razón por la que no pusieron en marcha la planta".