

El pimiento de Soltir, el primero en llegar a los supermercados

► La empresa implantará un sistema de conservación por frío seco en sus almacenes

J. V. G.

■ Soltir está de aniversario. En 2002 nació esta empresa dedicada a la comercialización y distribución de las frutas y verduras que producen más de 200 agricultores de la zona del Campo de Cartagena. Son muchos los logros obtenidos durante estos diez años de trayectoria. De lo que más se siente orgulloso Antonio Galindo, presidente de la compañía, es de poder «garantizar la calidad de todos nuestros productos». Para ello, aplican los más exhaustivos sistemas de trazabilidad, «lo que nos permite controlar desde la siembra hasta la cosecha». También destaca el disponer de más de 2.500 hectáreas de cultivo, «lo que podemos disponer de una oferta amplia y variada». Esta superficie se reparte entre 450 hectáreas de invernaderos, 1.800 de cultivo al aire libre y 350 de cítricos.

Ángel García, gerente de Soltir, señala que uno de sus principales objetivos es ampliar sus canales de venta, con el fin de «mantener una amplia distribución de los productos de nuestros socios, donde se puedan defender los costos de pro-



Antonio Galindo y Ángel García, presidente y gerente de Soltir, junto al consejero de Agricultura Antonio Cerdá. L. O.

ducción». Con la mirada puesta en el mercado exterior, la empresa murciana ha asistido a Fruit Logística. «Nuestra participación en la feria de Berlín ha sido muy productiva. Hemos alcanzado acuerdos con distribuidores del Norte de Europa y consolidado los contactos con nuestros clientes de Alemania, Francia e Italia», indica.

Soltir también aprovecha la cumbre germana para promocionar el que, junto con la alcachofa, es su producto estrella, el pimiento, cuya campaña está a punto de comenzar. «Gracias al microclima privilegiado del Levante español la cosecha se adelanta a mayo. Así,

nuestros pimientos llegan antes al supermercado que los de otras zonas productoras. De esta forma, conseguimos un precio óptimo por él», asegura Galindo. Los socios de Soltir también producen brócoli, calabacín, melón verde, melón cantaloup, pomelo, sandía, apio, lechuga litter, naranja, limón y clementina. Entre los próximos proyectos de la empresa, Galindo anuncia la instalación en sus almacenes de San Cayetano (Torre Pacheco) de un sistema de conservación por frío seco. «Esto nos permitirá mantener una mejor conservación en la cadena de frío de nuestros productos».