

18 Febrero, 2018



La Salve comenzará a producir en marzo su cerveza en la fábrica de Bolueta

LUIS GÓMEZ

lgomez@elcorreo.com



La compañía vizcaína comercializó 1,4 millones de litros el año pasado y copa ya el 6% del mercado del País Vasco

BILBAO. Primero resucitaron una legendaria marca eminentemente vizcaína y a partir de marzo comenzarán a producir su cerveza en la fábrica levantada en el barrio bilbaíno de Bolueta. La Salve está cuadrando grandes números tras su vuelta hace cuatro años, que puso fin a una ausencia que se prolongó durante cuatro décadas. La compañía reflotada por Eduardo Saiz Lekue junto a su mejor amigo del colegio y ahora socio, Jon Ruiz Ibinarriaga, completó un extraordinario 2017. Comercializó 1,4 millones de litros y se aupó al quinto lugar en volumen de ventas en Euskadi. La Salve, participada en un 43% por Mahou-San



La Salve ocupa ya la quinta plaza en volumen de ventas de cerveza en Euskadi. :: E. C.

Miguel, continúa firme en su propósito de copar el 10% del mercado cervicero vasco en 2019. Ahora anda en el 6%. «Somos la cuarta marca preferida por los consumidores después de Heineken, San Miguel y Es-

trella Galicia y la quinta empresa por facturación», se felicita Saiz Lekue. «Esto demuestra la fortaleza de nuestro proyecto y que la apuesta por la calidad está dando sus frutos», subraya.

Sin embargo, más allá de unos números que avalan una aventura tan exitosa comercialmente como romántica en sus planteamientos, existía un gran interés por devolver también la producción a Bizkaia. Tras

acometer una inversión de más de dos millones de euros, el sueño está cada vez más cerca. Faltan muy pocos días, ya que se llevará a cabo el próximo mes en la planta, de 900 metros cuadrados, construida en el polígono de Santa Ana.

«100% materias vascas»

En un mercado caracterizado por su extrema competitividad y el liderazgo ejercido por poderosas multinacionales, Saiz Lekue y Ruiz Ibinarriaga apuestan por elaborar una cerveza «generadora de valor, de máxima calidad y de kilómetro 0», aseguran. Se fabricará «íntegramente» con materias primas «100% vascas». Toda la cebada, por ejemplo, procede de Álava. Las modernas instalaciones supondrán además la «reactivación» de un sector productivo «hasta ahora alejado del entorno».

La nueva fábrica, que creará siete puestos de trabajo, incorpora una tecnología de vanguardia. Incluye un almacén para cebadas, cámaras de frío para la levadura y el lúpulo, una sala de cocción y un laboratorio donde se realizarán las analíticas necesarias y donde también se desarrollarán «proyectos de investigación», como los que realiza actualmente junto con AZTI, centro tecnológico experto en innovación marina y alimentaria. La Salve, que nació en 1886 de la mano de José Schumann y Cordobés, hijo de un cervicero alemán, cerró en 1977, pero siempre mantuvo un puesto de venta en la campa de la que tomó su nombre. Ahora vuelve para convertirse «en referente», según Lekue.