



En primer término las instalaciones que albergarán la fábrica durante el próximo ejercicio. AVELINO GÓMEZ

Brainapple S.L abrirá su nueva fábrica el próximo año en la antigua Galletas Coral

Las instalaciones se encuentran en la Carretera de Orón y en estos momentos están inmersos en la tramitación de registros

SILVIA DE DIEGO



MIRANDA DE EBRO. Los beneficios que reporta para nuestra salud la materia prima de la manzana serán el punto de partida de la fábrica que Brainapple S.L haga realidad en Miranda a lo largo del primer trimestre del próximo 2022 en las instalaciones de 2.650 metros cuadrados situadas en la carretera de Orón. «En estos momentos, estamos inmersos en la tramitación de permisos y licencias pero esperamos que a lo largo de los tres primeros meses del

año que viene estemos ya fabricando en las nuevas instalaciones de las legendarias instalaciones Galletas Coral. Esperamos que se cumpla el calendario previsto y que no haya demora en las fechas de entrega de la maquinaria», subraya Fernando Meana quien matiza que la contratación de personal se hará de forma progresiva y que los puestos de trabajo dependerán de la aceptación tanto de las bebidas como de los derivados de la manzana que ya

se comercializan. «El mercado de las bebidas es muy difícil y no solo es necesario elaborar productos que refresquen, con buen sabor y que sean saludables sino que deben darse a conocer y pu-

«Miranda será un centro productivo vanguardista en el sector agroindustrial por todos sus activos y su potencial»

blicitar al consumidor para probarlos. Afortunadamente tanto la sidra Burkan como el resto de bebidas eco- refrescantes de la gama Brainapple están siendo muy bien recibidas. No podemos olvidar que el origen de nuestro producto es la longevidad de la salud aprovechando todas y cada una de las cualidades de la manzana», explica.

Brainapple es la casa de la manzana y de la sidra y las instalaciones mirandesas acogerán

Renueva tu vida, ¡cámbiate de piso!

En pisos.com tienes la oportunidad de cambiarte a un piso mejor, ¿a qué esperas? Entra en pisos.com o descárgate la APP si quieres alquilar, comprar o vender tu casa.

pisos.com

El portal de tu hogar



Fernando Meana muestra la línea de bebidas. A. GÓMEZ

CABECERA

2.650

Metros cuadrados de instalaciones que albergarán el ambicioso proyecto cuya materia prima es la manzana

2023

Año en el que Brainapple quiere poner en marcha la línea de cosmética y textil sostenible con los restos de prensado de la manzana

de forma progresiva la fabricación de su línea de productos aunque su vínculo con las empresas socias y tecnológicas relacionadas con los complementos alimenticios de Asturias y Navarra seguirá existiendo. «Está claro que nuestra intención es no dejar nunca la relación con ellas, en el caso de la sidra es socio vinculado, porque son muchos los años de colaboración desde los inicios en América», detalla el químico mirandés quien hace ya años se embarcó en la aventura de producir sidra al estilo asturiano en Colombia, con variedades de manzanas implantadas en ese país en colaboración con profesionales de Asturias— en el aspecto tecnológico para dar con el sistema de producción más óptimo y que mejor se ajustase a la materia prima con la que iba a tra-

bajar en la fermentación de la sidra. Pero en el camino se acabó cruzando otra, el zumo, también de manzana.

El ambicioso proyecto de Meana va mucho más allá y abarca no sólo bebidas. «Para la línea de cosmética de manzana y algas y la línea textil sostenible con los restos del prensado de la manzana, contamos con socios tecnológicos. Estas líneas no saldrán si todo sale conforme a los planificado— antes de 2023. Ahora estamos muy centrados en los productos que ya se pueden disfrutar en las tiendas y bares de Miranda. La difusión y la comercialización en un proyecto industrial son los procesos más complejos y más aún en el mercado de la alimentación. El diseño de los productos ya se está haciendo en Miranda. Tanto las bebidas como los complementos alimenticios», detalla.

En cuanto a las bebidas que actualmente se pueden disfrutar además de la sidra y Brainapple Vi con zumo y vinagre de manzana ecológica ya se encuentra en el mercado Brainapple Alga. «A la misma base agregamos chlorella que es una microalga con muchas propiedades incluidas una alta concentración de proteína por lo que además de tomarse en el desayuno sirve como merienda ligera. Estamos muy agradecidos a la ciudadanía por lo bien que han acogido las bebidas mención especial a los dueños de bares y tiendas de barrio, también motor de la ciudad»..

Unas instalaciones repletas de tesón, trabajo e historias

La superficie que albergará la fábrica fue en sus inicios un Restaurante - Merendero y acogió la tercera fase de Galletas Coral

S. D. D.

MIRANDA DE EBRO. Las instalaciones de Brainapple ocuparán un lugar emblemático en la ciudad y Fernando Meana asume la responsabilidad de continuar con el legado de futuro empresarial ya que el lugar escogido cuenta con mucha historia a sus espaldas. «Tenemos una responsabilidad añadida de hacer bien las cosas porque las personas que nos antecieron en estas v ya legendarias instalaciones de Coral fueron grandes profesionales de la industria de la alimentación y muy respetados. Las familias Espallargas y Solana y hoy los hermanos López Sosoaga», relata Fernando Meana quien también recuerda a la primera edificación que se erigió sobre la superficie. «Vicente Sagarduy construyó la primera edificación donde inauguró el Restaurante Merendero Buenavista. Ningún lugar mejor que esta fábrica para desarrollar nuestro proyecto agroindustrial. Damos continuidad a un espacio fabril único, más en estos tiempos en que se ven muchas instalaciones industriales abandonadas», reconoce.

Inversión y futuro

A lo largo de los últimos meses la inversión realizada para que la fábrica sea una realidad ha sido elevada más aún teniendo en cuenta que en el sector agroindustrial es imprescindible producir con garantía absoluta y salubridad. «Los productos de la agricultura ecológica están muy regulados y los procedimientos de calidad son muy exigentes».



El Restaruante Buena Vista fueron las primeras intalaciones.

TODOCOLECCIÓN

CABECERA

► **Galletas Coral.** Los inicios se remontan en el obrador de 1938, tras mudarse a la calle Ramón y Cajal en el 62 dan el salto a la Carretera de Orón

► **Innovación.** El proyecto de Brainapple aún tradición e innovación y tecnología

► **Puestos de trabajo.** «Se irán creando en función de la aceptación de todos y cada uno de sus productos»

«Tenemos intención de llevar a cabo una plantación de manzanas en Miranda y también en su comarca»

En el proyecto de Brainapple se aúna salud, tradición y tecnología, de hecho también cuenta con venta online. «Tanto en la página web como en redes el proceso de compra es muy simple. Además ofrecemos información

práctica relacionada con la nutrición sana. Pueden consultar en www.brainapple.es. Tratamos de ofrecer información práctica. Nos sorprende que en España aún el consumo de productos derivados de manzana no alcance el nivel de centro Europa y tratamos de divulgar sus cualidades».

Hablar de las cualidades y los beneficios de reporta la manzana es para Fernando Meana una auténtica pasión y tiene otra iniciativa en mente en la que las tierras mirandesas son protagonistas. «Nos hemos concentrado en seguir disciplinadamente los pasos de la manzana que es nuestra inspiración. Además del desarrollo y producción de los productos actuales tenemos como objetivo dirigirnos aguas arriba del proyecto con la plantación de manzanas en Miranda de Ebro y comarca y completar nuestro catálogo con todos los productos que incluyan manzana. Estamos convencidos de que Miranda en los próximos años va a ser un centro productivo vanguardista en el sector agroindustrial ya que pocos lugares tienen los activos y el potencial que tiene nuestra ciudad y su entorno», concluye.



AUTOBUSES HERRERA



CONTRATA CON NOSOTROS
TUS VIAJES VIP: EXCURSIONES, EVENTOS, BODAS...

Tel.: 947 311 852 · www.auherrera.es
@AHerrera1975 facebook.com/autobusherrera



Servicios Funerarios de Miranda

- Instalaciones con amplios jardines
- Atención personalizada
- Única funeraria en Miranda con horno crematorio
- Servicio 24 horas

CTRA ORÓN 63
947 31 02 05 -947 31 04 56

Cuando una familia nos confía algo tan importante como la despedida de un ser querido, estamos a su lado en todo momento.

Desde siempre en Miranda mucho más que un servicio funerario.

TRABAJAMOS CON TODAS LAS ASEGURADORAS

Siempre al servicio de los Mirandeses