

PIME /// Jamones Cerezo

L'empresa egarenca distribueix productes ibèrics de primera qualitat a l'àrea de Barcelona i a tot Europa PER: IVANNA VALLESPÍN

Cerezo, una empresa familiar de pota negra



El pernil és la joia de la corona de la gastronomia de la Península Ibèrica. A Terrassa hi ha una família i una empresa que ha dedicat la seva vida i carrera a aquest producte.

La distribució de pernil és el *core business* de l'empresa egarenca, una àrea de negoci que representa el 80% de la seva facturació. Però Jamones Cerezo també distribueix altres productes, com ara embotits, formatges, vins i caves, tots ells de les principals marques de l'Estat. "El que intentem és donar la màxima cobertura al nostre client final, que

COM MÉS ESTRET ÉS EL CANELL DE LA POTA, VOL DIR QUE EL PORC ÉS D'UNA RAÇA MÉS PURA. SI EL GREIX ÉS MELÓS, VOL DIR QUE L'ANIMAL HA MENJAT GLA, I NO NOMÉS PINSO

són restaurants i xarcuteries especialitzades", afirma José Antonio Roldán, gerent de l'empresa. Aquests clients estan concentrats principalment a la província de Barcelona, tot i que l'empresa comença a introduir-se en mercats de Tarragona i Girona. En total, la distribuïdora compta amb una cartera formada per uns 4.000 clients. Roldán descriu el tipus de client com "de categoria mitjana i alta, que busca qualitat i que no mira tant el preu".

Però per tractar-se de productes exquisits, és fàcil que traspassin fronteres, sobretot per satisfer emigrants nostàlgics

de la gastronomia natal. Això ha afavorit que la companyia distribueixi aquests productes a 13 països d'Europa, dels quals la gran part es concentren a França, Itàlia i el Regne Unit. Això és possible gràcies al fet que els clients són "bàsicament espanyols que han anat a viure a l'estranger i tenen algun tipus d'establiment", apunta Roldán.

Però la distribució no és l'única branca de negoci de Jamones Cerezo, ja que la companyia també es dedica a l'elaboració de lots de Nadal (en aquesta àrea, dona servei a 1.500 clients anuals) i a la venda al detall, a través de la xarxa formada per cinc xarcuteries ubicades a Terrassa, Santa Coloma, Barcelona, Cornellà i l'Hospitalet.

1 /// SEU DE JAMONES CEREZO A TERRASSA.
JAMONES CEREZO COMPTA AMB UNA LLARGA TRAJECTORIA A LA CAPITAL EGARENCA

2 /// JOSÉ ANTONIO ROLDÁN,
GERENT DE L'EMPRESA

3 /// EL PERNIL ÉS EL PRODUCTE ESTRELLA.
L'EMPRESA EXPORTA A 13 PAÏSOS D'EUROPA
/// LLUÍS LLEBOT

TRES GENERACIONS

Antonio Cerezo comença el negoci en el sector alimentari l'any 1964, quan obre una petita botiga a Terrassa. Aquí es venen pernills provinents del seu poble natal, Serón (Almeria). El producte té molt bona acollida a la ciutat, on precisament van a viure molts immigrants d'aquesta província andalusa. El negoci creix tant que l'any 1988 es constitueix l'empresa de distribució. En aquell moment, l'empresa té dos petits magatzems i instal·lacions separades a Terrassa, però tota aquesta estructura es fusiona l'any 2007 amb l'obertura de l'actual seu de l'empresa, un edifici de 7.500 m² situat a la carretera de Castellar.

El negoci ha crescut fins a aconseguir uns 5.500 clients i facturar 14 milions d'euros, però continua en mans familiars i ja ha entrat a treballar a l'empresa la tercera generació de la família Cerezo.

LA POTA APRECIADA

L'empresa egarenca distribueix pernills de diferents races i procedències. Concretament, treballen amb pernil ibèric de Jabugo (Huelva), Guijuelo (Salamanca) i Còrdova, mentre que el pernil blanc prové de Terol, Almeria, Granada i Àvila. La selecció dels pernills la realitza el mateix gerent, que periòdicament visita els escorxadors de tot l'Estat buscant les peces de més qualitat. Des de l'empresa egarenca aporten uns consells per identificar-les: "Com més estret és el canell de la pota, vol dir que el porc és d'una raça més pura. Si el greix és melós, vol dir que l'animal ha menjat gla, i no només pinso". ☒

JAMONES CEREZO

- ➔ **UBICACIÓ:** Terrassa
- ➔ **ANY DE FUNDACIÓ:** 1988
- ➔ **70 TREBALLADORS**
- ➔ **FACTURACIÓ:** 14 milions (2009)