

COMERCIALIZACIÓN

La opción de Corea del Sur como puerta para el continente asiático

► Chivo de Canillas ha mantenido hace unos días en Málaga contactos con un grupo empresarial de Corea del Sur, cuyos representantes probaron el producto envasado al vacío y asado al horno de leña de olivo y quedaron «encantados con el sabor y la textura». Para la empresa axárquica la posibilidad de que se cierren acuerdos a corto plazo posibilitaría «obtener una puerta al continente asiático».

La firma tiene capacidad para producir 300 chivos al día y en puntos altos de fabricación da empleo a un total de siete personas. Además de su producto estrella, también comercializa higaditos fritos encebollados y lingotes de chivo asado deshuesado, que facilitan el consumo masivo del producto. Desde hoy, con su presentación en Dubai, confían en poder enviar no menos de 1.200 kilos semanales a Oriente Medio. F. E. CANILLAS DE ACEITUNO

LAS CLAVES

SABOR A MÁLAGA

Chivo de Canillas, como producto gourmet para el mejor paladar

► La empresa con sede en Canillas de Aceituno forma parte del abanico de delicias etiquetadas por la firma provincial Sabor a Málaga. Sus productos son algunos de los más demandados en grandes superficies y tiendas gourmet.

ORIENTE MEDIO

La feria Gulfood de Dubai abre un nuevo mercado a la empresa

► Hoy arrancan en Dubai la serie de presentaciones que en el marco de la feria Gulfood culminan meses de trabajo para iniciar la comercialización del chivo canillero en Oriente Medio y todo su entorno.

TRADICIÓN FAMILIAR

Herederos de 75 años de elaboración de chivo canillero

► La firma toma el relevo al Restaurante La Sociedad, que acumula en el municipio 75 años de experiencia.

trabajo está hecho. Ahora nos toca recoger los frutos», finaliza.

Otro aspecto destacado del interés por la zona, además de que el consumo de carne de cerdo se encuentra limitado entre los musulmanes, es el poder adquisitivo de los potenciales consumidores. El precio medio en carta del cabrito asado será de 90 euros, que es prácticamente cuatro veces el del producto en la provincia malagueña. El próximo reto será consolidar la venta nacional fuera de Andalucía y la presencia en países como Alemania, donde también se localiza una amplia comunidad interesada. De hecho, acaban de remitir muestras a un total de 15 restauradores de aquel país.



La empresa quiere exportar sus productos a países árabes y a destinos asiáticos como Corea del Sur. F. E.

Gastronomía. Madrid Fusión o la feria gastronómica que esta semana arranca en Emiratos Árabes marcan un antes y un después para una empresa familiar que ha logrado poner en las mesas más existentes el cabrito al horno de leña de olivo que, envasado al vacío, sólo requiere para presentarlo unos minutos en el microondas

El chivo malagueño, a Dubai

► La empresa con sede en el municipio axárquico de Canillas de Aceituno viaja hoy a Oriente Medio para participar en Gulfood y romper barreras históricas con la producción mensual de 2.000 chivos

Fran Extremera
CANILLAS DE ACEITUNO

@extremerafan



Chivo de Canillas nació a finales de 2012 en el seno de una saga de restauradores locales con 75 años de historia

La empresa Chivo de Canillas que desde finales de 2012 está especializada en la elaboración y comercialización de cabrito lechal asado al horno inicia hoy en Dubai, en la feria de alimentación Gulfood que se erige en la más importante de Oriente Medio, un ciclo de presentaciones que mediante acuerdos ya cerrados en las primeras semanas de este año le permitirán multiplicar sus números hasta producir 2.000 chivos mensuales.

Si tenemos en cuenta que Canillas de Aceituno sacrificaba cada año unos 2.500 chivos hasta que nació esta empresa, el crecimiento exponencial de la misma ya ha marcado un antes y un después en el municipio axárquico. El éxito de la firma, calificada como una de las «estrellas» de la carta etiquetada con la marca Sabor a Málaga, está avalado entre otros aspectos por la facilidad que tiene el cliente particular o el propietario de un establecimiento de restauración para servir el producto.

«El chivo cocinado al horno va

envasado al vacío y se puede preparar en unos minutos al microondas». Para el gerente de Chivo de Canillas, Carlos Aguilera, otros de los aspectos destacables es que él pertenece a una saga de restauradores locales que a través del Restaurante La Sociedad han acumulado 75 años de experiencia en el sector. «No tenemos que olvidar, además, que la provincia está a la cabeza de toda Europa en ganado caprino. Esta pasada semana, en la feria Madrid Fusión, muchos potenciales clientes se sorprendían al ofrecerles la carne de chivo, tan acostumbrados como están a que la gastronomía de Málaga se base en el pescaíto».

La empresa posee las certificaciones necesarias para que el producto pueda ser consumido por el cliente de religión musulmana al igual que el de tradición judía. Su portavoz agrega que estar desde la jornada de hoy en Dubai «tiene la importancia estratégica de asistir un encuentro que se celebra en la



Un producto gourmet hecho en la Axarquía

► El chivo de Canillas de Aceituno se ha convertido en uno de los productos estrella de las cartas más apreciadas de la provincia de Málaga. Pero ahora, con su definitivo salto internacional, los máximos responsables del municipio y de la Axarquía ya lo subrayan como nuevo embajador turístico para la zona.

que sería la París europea. Todas las tendencias pasan por este enclave, donde ya hemos empezado a trabajar con un distribuidor y a partir de esta semana cerraremos el acuerdo con otro con una sede en Arabia Saudí», relata.

Aguilera argumenta que 2015 ya está grabado en la aún corta historia de Chivo de Canillas porque en enero se ha elaborado todo el

etiquetaje en árabe y se ha cerrado toda la documentación requerida para que Gulfood marque el despegue internacional de la firma en Oriente Medio. «Han sido unas semanas importantes. Hace unos diez días ya estuvimos allí y no podíamos dejar ningún fleco al azar. Las grandes cadenas hoteleras que ya nos han elegido para sus cartas probaron el producto y el

F. E.