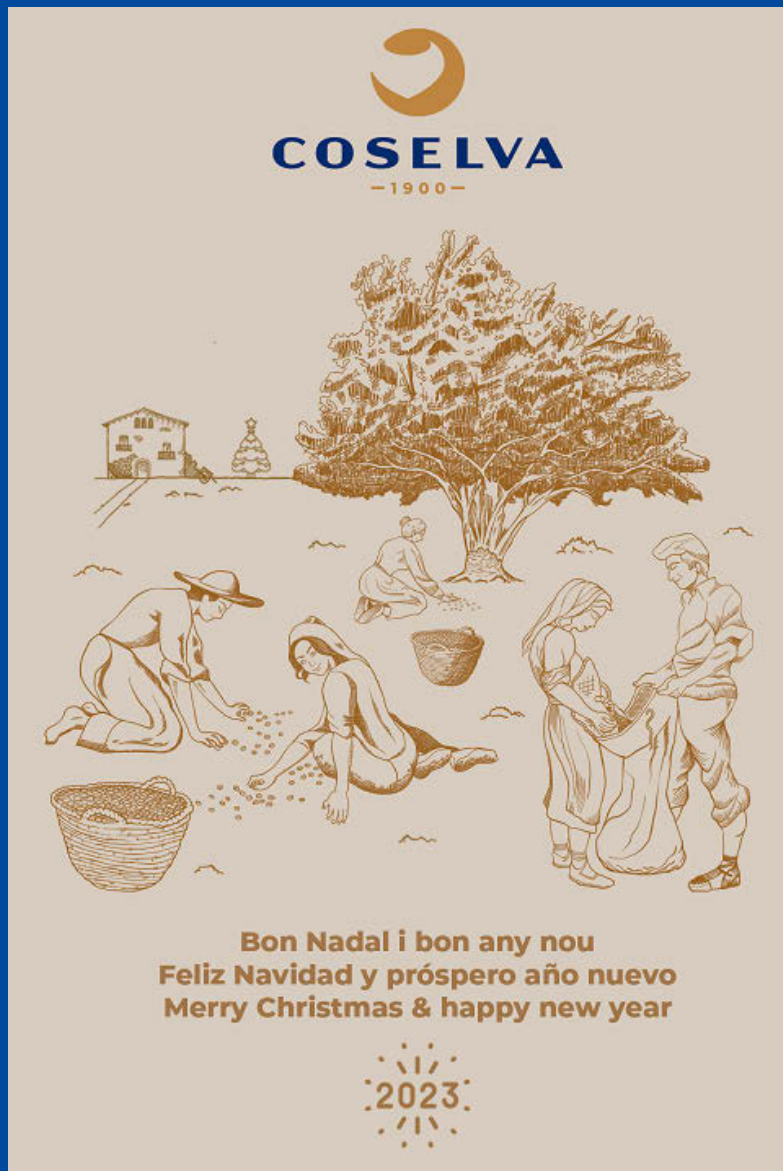


## **SALUTACIÓ | VICTÒRIA MASGORET I GUINOVART**

És ben sabut que en tots els àmbits socials, tant en grups grans com en d'altres més reduïts i fins i tot a nivell familiar, en la presa de decisions predomina la presència d'homes. En els darrers anys, però, ha anat creixent la consciència col·lectiva de que és necessària una participació femenina a tots els estaments (i encara som lluny de la feina que queda per fer!).

Fa uns pocs anys vaig rebre l'oportunitat de ser partícip d'aquest canvi a nivell personal, passant a formar part de la Junta de la Cooperativa Agrícola de La Selva del Camp com a vocal. Des de la Junta es debaten i tracten temes d'interès pels socis i sòcies però el que realment crec interessant és el fet de pertànyer a un grup prou heterogeni de persones que intenta garantir uns mínims de pluralitat en les seves decisions en la mesura del possible, sempre intentant perseguir l'excel·lència dels seus actes. I aquí, en aquesta cerca d'heterogeneïtat dins del grup, és on crec que cadascú de nosaltres a nivell individual té l'oportunitat (i el deure) d'aportar el seu toc personal, de poder realitzar un canvi, una ajuda, o el que simplement entenem com una col·laboració i, en aquest cas, des d'una visió en clau femenina i feminista (tant i tant necessària!). Tot això, sobretot, intentant mantenir el sentiment de cooperativisme que ha de prevaldre per sobre de tot, i aquest és el sentit de la participació de la dona a la Cooperativa per mi, que no hauria d'entendre cap tipus de diferenciació a cap nivell sinó sempre ser fidel al sentiment d'autoajuda i col·laboracionisme grupal.



## **EN AQUEST BUTLLETÍ HI TROBRÀS...**

Pàgina 2

**Article a càrrec del Pere Ferré**

Pàgina 3

**El nou molí ja és una realitat**

Pàgina 4, 5, 6

**Entrevista a 4 pilars de Coselva**

Pàgina 7

**Entrevista al soci més jove de Coselva**

Pàgina 8

**Finestra Castellvell**

**Finestra Aleixar**

**1904, la nova marca d'oli de Coselva**

Pàgina 9

**Coselva, una cooperativa amb vocació exportadora**

## SALUTACIÓ | PERE FERRÉ

### Moments difícils, més Cooperativisme que mai



Fa 50 anys Joan Manel Serrat , va escriure la cançó "Pare". Repassant la lletra (... estan matant la terra...) ja hi veiem tot un preludi del canvi climàtic, el principal problema que tenim avui en el sector agrari. A part de la complicada normativa a la qual cada dia ens hi hem d'adaptar (de Brussel·les, Madrid o Barcelona) les polítiques que en general es desenvolupen no ajuden gens a la gent a tirar endavant les seves explotacions. Les Administracions no paren de treure normes que al final ningú pot seguir ni aplicar.

Les altes i baixes temperatures que cada vegada menys respecten els cicles de les estacions, les irregulars pluges, i tants d'altres elements climàtics, estan afectant de forma greu les collites al llarg del nostre planeta malmès i això afecta greument les produccions.

En aquestes circumstàncies les Cooperatives som la millor forma de tirar endavant i d'esmoreir les dificultats en aquests contextos de crisi permanent .

#### Oli

En aquesta campanya hem complert una fita important, el trasllat del molí d'oli Antara (una instal·lació envellida al mig del poble), al Mas del Víctor. Després de 4 anys per aconseguir els permisos avui ja és una realitat! Coselva compta amb una de les instal·lacions més modernes i sostenibles d'Europa. La integració de la cooperativa de Castellvell ha estat clau per donar més volum. A la secció de l'oli, Antara, reforçada amb la marca de 1904 Castellvell, seran claus per al creixement de l'oli envasat!

Ara bé, el sector de l'oli amb els olivers tradicionals, tenen els dies comptats a causa dels costos de recollida de les olives. El futur passa per plantacions d'olives que es puguin totalment mecanitzar la recollida i la poda.

#### Avellana

Tenim un greu problema amb el percentatge tan elevat de podrit a les avellanes (en especial les varietats Italianes). Això fa que augmentin de forma important els costos de selecció i es posa en perill la qualitat de les nostres avellanes.

Les altes temperatures, la sendrosa i les poques matèries actives autoritzades per l'avellaner dificulten greument la viabilitat del cultiu.

Estic segur que les noves varietats americanes plantades al mas del Víctor, i amb l'ajut dels nostres tècnics podrem millorar de cara el futur.

#### Ametlla

Feia anys que no veiem unes glaçades tan tardanes a tot l'estat, això ha portat a perdre el 40% de la collita d'ametlles. Malgrat això el mercat no apuja els preus! Ja que tenim una producció mundial més gran que el consum, a la llarga es trobarà l'equilibri, però tindrem uns anys complicats. És important que els socis de Coselva que puguin, reconverteixin les seves plantacions en ecològiques! Aquí encara hi ha un segment de mercat important.

Més que mai continuarem treballant per als nostres socis per superar aquests moments difícils!

Pere Ferré Masdeu  
Gerent

## EL NOU MOLÍ JA ÉS UNA REALITAT SEGUIM LIDERANT EL SECTOR COOPERATIU

Feia molts anys que Coselva estava treballant per a poder construir un nou molí d'oli. Existien un conjunt de factors que aconsellaven engegar el projecte: necessitat de disposar de maquinària més moderna que permetés millorar encara més la qualitat del nostre oli, demandes del mercat d'olis amb qualitats diferents, entrar amb olis extrets de fruits secs, compliment de requisits higiènics i ambientals més exigents ...

Aquests elements, units a la incorporació de Cooperatives a Coselva, varen ser definitoris a l'hora de començar les gestions per endegar el projecte. Ha calgut superar reptes d'ordre urbanístic, mediambiental, administratiu i obtenir ajudes públiques per culminar la construcció del nou edifici. El responsable principal ha estat Josep Ollé, i ell ens ha donat un conjunt de dades que compartim amb els socis, que us permetran conèixer l'envergadura de l'obra:

- ☉ La planta té una capacitat de processar entre 4 i 5 milions de quilos d'oli.
- ☉ La maquinària possibilita tractar uns 8.000 quilos per hora.
- ☉ Es pot tractar l'oli fins a 24 graus, al buit, fet que augmenta la seva qualitat.
- ☉ Es podrà processar oli procedent d'olivers ecològics.
- ☉ Es possible obtenir oli refinat que fins ara es perdia.
- ☉ S'aprofita la remolta verda per biomassa (per consum propi i venda a tercers).
- ☉ S'estan fent proves per aconseguir oli procedent de l'avellana i l'ametlla.

La inversió final del projecte serà d'aproximadament uns 5 milions d'euros i les subvencions, significaran un 50% del cost total. Aquesta nova construcció augmentarà l'eficiència i la productivitat del personal i, per tant, la rendibilitat del molí. S'ha hagut de construir una coberta vegetal, per disminuir l'impacte visual de la nau, i el molí s'ha construït seguint criteris mediambientals (s'instal·laran panells solars, implantació de sistemes de recuperació de residus, etc..)

Enguany, dissortadament, ha estat un mal any per l'oliva. La producció ha estat molt inferior a la de l'any passat i també hem hagut de lluitar contra la mosca. L'any que ve podrem acabar de realitzar totes les proves que no s'han pogut fer per l'escassa producció i per no haver pogut tractar les olives des de l'inici de la campanya, motivat per problemes operatius.

Confiam que us sentiu el molí del Mas del Victor com una millora important per a tots. Antara i 1904 Castellvell tenen el molí que necessitaven!





## ENTREVISTEM A 4 PERSONES QUE ES JUBILEN I QUE HAN ESTAT UN REFERENT A LA COOPERATIVA

En molt poc temps quatre responsables de diferents seccions o departaments de Coselva s'han jubilat o es jubilaran. Tots quatre reuneixen uns trets comuns que fan que el seu relleu sigui especial: són persones molt conegudes per als socis i el bagatge de tot el que han aportat ha significat molt per aquests últims anys d'història de la Cooperativa. Estem parlant de Xavier Andreazini, Josep Lluís Fonoll, Josep Ollé i Josep Rofes.

Tots quatre són selvatans de soca-rel, fills de pagesos, amb més de 40 anys d'antiguitat (que es diu aviat ..), i tots ells han estat protagonistes referencials dels grans canvis que ha experimentat Coselva des dels anys 80 del segle passat a l'haver ocupat càrrecs de responsabilitat en aquesta decisiva i crucial etapa.

Ara que disposem del butlletí com a mitjà de comunicació amb els socis creiem que ho hem d'aprofitar per informar d'aquest relleu i presentar als nous responsables. Els hi hem preparat un breu qüestionari que estem segurs us agradarà.

### Preguntes:

1. *En quin any us vàreu incorporar a la Cooperativa?*
2. *Quin càrrec estàveu i funcions estàveu exercint en el moment de la jubilació?*
3. *Què ha estat i és per vosaltres Coselva?*
4. *Que és allò que més us ha satisfet d'aquesta etapa professional?*
5. *Quins consells heu donat als vostres successors?*
6. *Del que era la Cooperativa quan us vàreu incorporar al que és ara quins canvis destacaríeu com a més importants?*
7. *Definiu en tres paraules el que representa la Cooperativa per valtros?*
8. *Per a finalitzar, voleu dir alguna cosa als socis?*

1. La meua trajectòria a la Cooperativa es divideix en dues etapes. La primera comprèn el període 1976-1980, i la segona des del 1994 fins ara.

2. En el primera etapa estava a la secció de tubs, des de la meua reincorporació l'any 1994 ocupo el càrrec de Cap de Producció.

3. És una manera perquè el pagès pugui lluitar més per al seu producte, és i ha estat casa meua, amb tot el que això comporta d'afecte i compromís. Sempre he tingut molt clar que és l'instrument amb majúscula per lluitar junts.

4. Una de les coses que més em satisfà és que quan faig una cosa que funcioni, que tingui utilitat per al soci, que la gent estigui contenta. Això té molts tipus de reconeixements, des del que t'expressa el soci fins la resposta que et dona el mercat quan el consumidor o industrial compra els nostres productes, passant per l'obtenció de premis. Aquí vull destacar que Coselva va ser la primera Cooperativa de les nostres comarques en rebre premis per la qualitat del seu oli. Aquesta satisfacció que parlava m'ha facilitat que hagi estat feliç treballant, i això és molt important.

5. El primer que crec ha de tenir present és que faci servir el sentit comú. Ha de ser obligat per la feina, posant-hi ganes. I sobretot, ha de pensar molt amb els socis. Estic segur que el Francesc, que està molt preparat, complirà perfectament les expectatives que tenim amb ell.

6. Els canvis produïts, que he tingut la sort de poder veure de primera mà, tant com a treballador de la Cooperativa, com soci productor, han estat d'una rellevància molt gran. A vegades ens costa de saber-los avaluar, perquè el dia a dia fa que no ens adonem de la seva importància, però quan mires enrere o fas balanç ets conscient d'on érem i on ara estem. Només cal mirar la gamma de productes, les instal·lacions, el prestigi de marca. No vull ignorar un tema que em preocupa, i del que tots en som prou conscients. La manca de relleu generacional molt preocupant, pel que hem de fer tot el possible per mirar de revertir-lo. Tenir una bona Cooperativa darrera sempre hi ajudarà.

7. Agrupació, satisfacció i fidelitat. Aquestes son les tres paraules del que representa per mi la Cooperativa.

8. A part d'agrair el seu compromís amb Coselva, els vull demanar que siguin el més col·laboratius que puguin.

Hem de lluitar junts per al present i futur de la nostra Cooperativa.



**JOSEP OLLÉ CAÑELLAS**



JOSEP LLUÍS FONOLL

1. Em vaig incorporar a la Cooperativa l'any 1974, per tant, hauré treballat 50 anys a Coselva.
2. El meu càrrec actual és el d'encarregat de la secció de l'oli i de l'entrada de les avellanets. Fins que es va deixar d'entrar raïm també portava la secció del vi.
3. La Cooperativa ha estat tota la meua vida, des dels 16 anys fins la jubilació he estat treballant-hi, mirant de fer-ho el millor possible. Per tant per mi ha estat una part molt essencial de la meua existència, com qui diu porto la Cooperativa als meus gens, ja que el meu pare també hi va treballar.
4. Quan vaig entrar a la Cooperativa la premsa de l'oli era al carrer major, soc testimoni de com n'era de difícil treballar amb unes instal·lacions que no reunien les condicions per manipular la quantitat de l'oliva que entràvem. En aquest punt vull tenir un record especial i agrair per aquells socis que també treballaven a la premsa: el meu pare, el Joan, i la resta de companys que em varen ensenyar l'art de fer oli: Joan Masdeu, Josep Cristià, Anton Esteve, Ramon Puig, Salvador Camafort i Albert Genius. Després vaig viure la construcció i trasllat al nou molí

d'oli de la carretera, i finalment he pogut viure i veure el molí d'oli d'el Mas del Víctor. Poder contribuir en primera persona a tots aquests canvis i millores em fa estar molt satisfet.

5. Això de donar consells es difícil, i més avui en dia. Només dir-li que treballi per Coselva amb dedicació, i amb un clar compromís per la Cooperativa, i els seus socis, que són els destinataris principals de la nostra feina.
6. El canvi ha estat molt gran. Centrant-me amb el tema de l'oli, hem passat de repartir-lo pel poble a l'engrós, abocant-lo a les famoses gerres, fins a embotellar més 400.000 litres i vendre'l per tot el món. El nostre oli sempre ha estat molt bo, i ara té una qualitat que el situa en una posició capdavantera del mercat.
7. Benestar per als socis, una millor vida per al poble en general i fidelitat.
8. Em vull adreçar als socis per agrair-los el tracte que han tingut amb mi. Com deia abans, sempre he procurat fer la meua feina el millor que he sabut, i puc assegurar que els trobaré a faltar.

1. 1974

2. Responsable dels Sistemes d'Informació, tot i que també porto moltes feines d'administració, mes o menys un 50 % en cada tasca.
3. Per mi Coselva ha estat la primera i única empresa en la que he treballat, vaig començar amb 15 anys quan era President el Sr Josep Masdeu Vives( D.P.). A ell li dec tota aquesta experiència viscuda a la Cooperativa. Amb 15 anys al quedar-me sense pare, vaig haver de deixar els estudis i començar a treballar. El Sr. Vives, com li deia tothom , va confiar amb mi, i fins avui.

El meu pare era soci de la Cooperativa/Sindicat, després jo soc soci de Coselva, tota la meua família i amics més propers tots son socis de Coselva, Coselva és la meua botiga i el meu proveïdor i a més treballa a Coselva, que en puc dir, me la sento meua i estic orgullós de formar-ne part.

4. Socialment tota la relació amb els Socis , Clients i Proveïdors m'han enriquit en coneixements, i la relació professional després de tants anys m'ha portat

amb alguns a tenir un vincle que jo diria d'amistat. Si m'agradaria remarcar una època d'uns 20 anys en que sense deixar part de l'administració vaig dedicar-me a la programació en RPG, època vaig desenvolupar la majoria de programes de gestió que utilitzava la Cooperativa, aquesta feina de començar una aplicació des de zero i un cop acabada veure-la funcionant correctament i que la utilitzaven tots els usuaris, em donava una satisfacció inexplicable. Per mi aquests anys son els que recordo amb més afecte de la meua etapa professional.

5. Molt senzill, que és miri Coselva com si fos la seva empresa i que facin la feina el millor que pugui i sempre pensant que no treballen per una sola persona si no pel bé de tots els socis.

Li he posat difícil (riu), però estic segur que em superarà i farà una tasca perfecte pel futur de Coselva.

6. El canvi forçat de la capitalització de la nova Cooperativa, Coselva, allò que va ser tant dolent socialment per La Selva del Camp, crec que en aquell moment quan vàrem tornar a arrancar amb tots els socis que realment creien en el cooperativisme, és van posar els fonaments per poder arribar a la Coselva que tenim actualment.

El registre de Coselva com Organització de Productors i els Plans de millora i modernització de les plantacions dels socis amb ajudes a les replantacions. Totes les innovacions que s'han anat fent tant a nivell de fabrica amb la maquinaria més moderna del mercat i fer cada vegada mes productes acabats (torrats, palets, pasta, etc..). L'Adquisició del ERP (Software de gestió) va ser tota una innovació en els Sistemes d'Informació. La creació de la pàgina web i les comandes on-line, vam ser de les primeres Cooperatives, ara això és molt normal, però quan ho va fer Coselva era una novetat. Ara mateix estem en quasi totes les xarxes socials. El llançament de la marca Antara, ha sigut un abans i un després en la comercialització del fabulós oli que surt de les olives dels nostres socis.

7. Defensa, Servei i Compromís amb els Socis.

8. Jo voldria dir a tots els socis i sempre basant-me amb la meua experiència de 48 anys treballant a Coselva on he tingut uns 7 Presidents amb els diferents membres de Junta i Gerents, tots, a traves de la Cooperativa, han dedicat el seu esforç a donar el millor servei al soci i defensar al màxim el valor del seu fruit.



JOSEP ROFES MUNTAS

Des d'aquest Butlletí volem agrair a tots quatre el compromís, treball i esforç que han dedicat a Coselva, el seu lliurament total als socis i el seu destacat paper per haver contribuït al que és ara la Cooperativa, un autèntic referent en el sector.

Així mateix desitgem a les persones que els han succeït, al Francesc Sabaté, Joan Ballester, Rubèn Jordà i Àlex Salvat els millors encerts en aquesta il·lusionant etapa que han iniciat.

### **Rubèn Jordà Herrera - relleu de Josep Lluís Fonoll**

Tinc 46 anys i visc a Castellvell del Camp.

Vaig començar a treballar a l'edat de 18 anys, al 1994, a la Cooperativa de Castellvell del Camp fins el 2022.

La feina que desenvolupava era una mica de tot: secció de crèdit, comptabilitat, facturació i responsable de la secció de fruita seca.

Actualment soc Responsable del molí.

Han estat molts anys fent oli a la Cooperativa de Castellvell del Camp i ara, en arribar a Coselva, i poder posar en marxa el nou molí ha sigut una gran satisfacció ja que amb el nou sistema de molturació que s'ha incorporat i amb l'experiència obtinguda d'anys anteriors ha sigut tot mes fàcil i plaent.



### **Alex Salvat - relleu de Josep Rofes**

Hola soc l'Alex i ja fa 1 any i mig que vaig començar a Coselva per rellevar la feina informàtica que feia el Josep Rofes.

Perquè una cooperativa de les nostres dimensions funcioni correctament es necessita una bona estructura informàtica en la que els treballadors es puguin recolzar.

### **Joan Ballester - relleu de Xavier Andreazini**

"Em dic Joan, des de fa vint-i-quatre anys que estic relacionat amb el sector agrícola, dels quals catzoze amb el sector de instal·lacions de reg. M'agrada la feina que faig per estar relacionat amb l'agricultura.



### **Francesc Sabaté:**

Em dic Francesc Sabaté Díaz, tinc 26 anys i sóc de La Selva del Camp.

Em vaig graduar en la carrera d'Enginyeria Agrícola a la Universitat de Lleida al 2019, i des de l'any 2014 m'estic formant laboralment. Els meus primers passos a nivell laboral van ser a Coselva, tan a la secció Agrícola com a la de subministraments i 6 anys després se'm va presentar l'oportunitat de tornar-hi, aquest cop com a Cap de Producció.

La meva funció a Coselva es substituir al Josep Ollé. Ell m'ha ensenyat i demostrat una altra manera de veure la feina; no tan sols m'ha guiat i mostrat les seves diverses tasques a la cooperativa sinó que també m'ha ensenyat a sentir-la i gaudir-la dia a dia. Fet essencial per a estar a gust al lloc de treball.





## ENTREVISTA AL SOCI MÉS JOVE DE COSELVA

En el primer número del Butlletí vàrem entrevistar al soci més antic, Eloi Cavallé. Tinguérem l'ocasió de parlar amb ell i conèixer la seva dilatada trajectòria (va treballar fins als 87 anys!) com a pagès en actiu. Malauradament recentment l'Eloi va traspasar. Això fa més entranyable l'article que li vàrem dedicar.

En aquest segon número del Butlletí volem donar veu al soci productor més jove de Coselva, l'Iñaki. L'Iñaki Gutiérrez i Viña, té 25 anys, i és de l'Aleixar.

**Vens de família pagesa ? Per que vas optar per a ser pagès ?  
Quan de temps fa que hi treballes ?**

El meu pare no és pagès, però si el meu avi. Amb ell anava sovint al tros, i des de ben petit tenia molt clar que em volia dedicar a la pagesia. Des dels 18 anys que m'hi dedico

**Has tingut ajudes públiques per incorporar-te com a pagès?  
Creus que són suficients aquestes ajudes per incentivar que la gent jove es decideixi per aquest món laboral?**

No he rebut ajudes públiques perquè em dedico a fer de pagès de forma parcial, ja que ho compatibilitzo amb altres feines. És evident que les ajudes que hi ha són insuficients per incentivar que un jove es decideixi per dedicar-se a la pagesia. Aquesta manca de relleu generacional és un gran desafiament que no s'està tractant com es mereix. L'administració no dona la resposta adequada.

**Què demanaries a l'administració i a la societat en general per aconseguir que més joves optessin per seguir els teus passos?**

Hi hauria d'haver ajudes importants per arrencar les plantacions velles, donar suport atractiu per recuperar finques abandonades. Aquestes ajudes inicials s'haurien de dotar de recursos suficients, que permetessin fins i tot avançar en la concentració parcel·lària.

**Creus que la teva professió està prou dignificada a nivell social?**

Clarament no, i encara menys en el sector de l'avellana. Tinc amics de Lleida, que malgrat les dificultats, es guanyen millor la vida que no els que estem treballant els fruits secs en general. No es tracta només d'una qüestió econòmica, cal que es reconegui la nostra tasca socialment.

**Quins són els reptes més rellevants que creus s'enfronta al món agrícola a casa nostra? la manca de relleu generacional? la digitalització? la manca d'atractiu econòmic?**

Tot això és el que dificulta en aquests moments el nostre futur. Ens cal treballar en bones varietats, tenir finques més grans i augmentar la mecanització i digitalització dels nostres cultius.

**Els pagesos sou una de les claus de volta més rellevant per lluitar contra el canvi climàtic. Ets conscient d'aquesta dimensió? La comparteixes?**

Plenament. Sense la pagesia no hi haurà canvi climàtic. Som un dels principals actors i sovint això no es té en compte. Per a fer-ho possible calen preus dignes i suport total de l'administració.

**Quins són els principals cultius que conrees?**

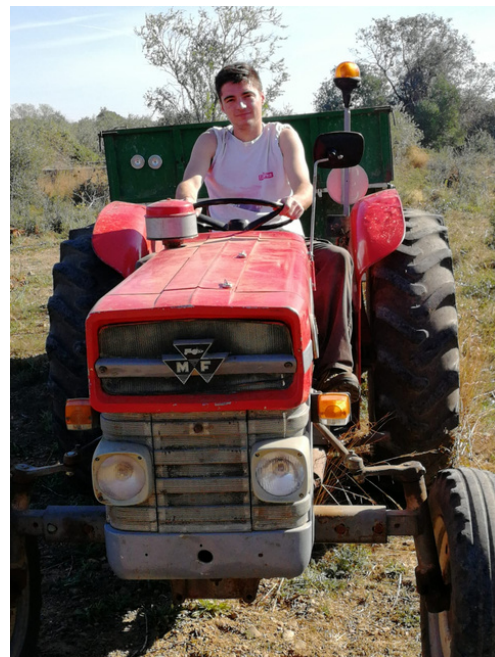
Tinc olivers, ametllers, avellaners, un hort per consum familiar. Durant un temps he estat en el món de l'apicultura. També venc llenya. I per augmentar els ingressos treballo com a maquinista. Aquesta és una circumstància a destacar: molts pagesos joves hem de treballar en diferents tasques perquè no podem viure exclusivament de la terra.

**Què esperes de Coselva, la teva Cooperativa ?**

Que m'informi sobre els tractaments, sobre les varietats a plantar, que em faciliti l'obtenció de subvencions i en general d'incentius. En definitiva que estigui al meu costat en aquests inicis.

**Què els hi diries a altres joves per engrescar-los a què s'incorporessin a ser pagesos?**

En primer lloc, t'ha d'agradar la feina. Per a mi és important estar en contacte amb la naturalesa, col·laborar en la millora del medi ambient. Treballes per tu, i això et dona autonomia i llibertat. M'agradaria tenir més companys (nois i noies) amb qui poder compartir les meves inquietuds. Des d'aquí faig una crida perquè s'animi'm. Jo soc feliç fent la meva feina!



## FINESTRA CASTELLVELL

En pocs dies podrem donar per completada i plenament operativa la fusió de la Cooperativa, i ho hem de celebrar per diferents motius, per el nombre de socis que continuen participant de la nova Cooperativa resultant, de la presentació de la nova marca de l'Oli de Castellvell , l'oli 1904, i de l'impuls que ha suposat la integració a una estructura tècnica i comercial, sòlida i amb majors potencials, fins i tot en collites com les actuals, que no ens permeten coronar la suma dels esforços de la manera que tots hauriem desitjat.

Tot i així i gràcies a les millores tècniques en la producció del oli al nou moli, hem pogut aconseguir millorar la producció en un any on la collita serà difícil de gestionar, per la poca quantitat i per l'augment de preus que com en tot acaben impactant en la comercialització de fruits secs, i l'oli de la nostra producció.

## FINESTRA L'ALEIXAR

Arran de la recent signatura del Conveni de Col·laboració amb la Cooperativa de Vilaplana, en breu es procedirà a la concentració de la producció i dels serveis en general que s'ofereixen a l'Aleixar a les instal·lacions de Vilaplana.

Amb aquesta operació obtindrem una reducció de les despeses, ja que entre altres partides, no haurem de pagar el lloguer que actualment estem abonant a l'Ajuntament.

## 1904 CASTELLVELL, LA NOVA MARCA D'OLI DE COSELVA

Territori, clima, terra i tradició. 1904 Castellvell és el llegat i reconeixement a centenars d'anys i productors que han portat a poder oferir i reconèixer l'oli produït al nostre entorn.

Amb la incorporació de la producció d'olives de Castellvell, principalment de la partida Monterols, i les innovacions punteres a nivell mundial, incorporades a la construcció del nou moli, la nova marca d'oli "1904 Castellvell" esperem poder diferenciar aquesta nova marca D.O. Siurana, 100% d'arbequina i assolir el nivell de qualitat i estima del predecessor i origen de la excel·lent valoració del nostre oli.

1904, un oli de paladar fruitat, produït en moment precís de maduració d'unes olives ja de per si dolces i de collita primerenca que donen un oli de color verdós i de cos intens, mesuradament amarg i amb el punt picant característic de l'oli del nostre entorn.





## COSELVA: UNA COOPERATIVA AMB VOCACIÓ EXPORTADORA

Des de fa molts anys, Coselva, va iniciar una important i sòlida tasca que era inèdita fins aleshores: l'exportació. Una vegada es van anar ampliant la gamma de productes derivats de l'avellana i es va començar a embotellar l'oli, l'actual Gerent, Pere Ferré, va intuir que era del tot necessari emprendre accions per introduir la nostra marca al mercat internacional. Captant clients a l'estranger augmenta el marge que s'obté sobre les vendes, es projecta la marca i es distribueix el risc en relació al mercat interior. Aquesta labor s'ha anat professionalitzant cada vegada més, i el departament d'internacional actualment és gestionat per la Montse Daroca i la Nuri Cochs, sota el lideratge directe del Gerent. Creiem que és positiu informar sobre el que s'està fent en aquest camp, per això compartim amb els socis el següent mapa mundi en el que es reflecteix els principals mercats en els que Coselva està present.



Per a fer possible mantenir aquests clients en un mercat tan competitiu i seguir ampliant la implantació dels nostres productes, cal actuar en diferents sentits: periòdicament s'han de visitar les places més rellevants, hem de participar en fires (Alimentària de Barcelona és una gran finestra al món) o congressos, sense oblidar l'atenció personal a través de trucades, correus, ofertes, etc... Sovint es parla de que vivim en un mercat global, i això, malgrat els aspectes negatius que també comporta, és inevitable. Amb aquesta clara vocació exportadora Coselva es situa com un dels actors cabdals en el sector dels fruits secs (el primer en avellana) i amb una aposta que vol ser cada dia més important en l'oli (el nou molí facilitarà complir amb aquests reptes).



[www.coselva.com](http://www.coselva.com)

SEGUEIX-NOS A:

