

“Nuestra cocina es absolutamente tradicional”

Bo de Debò sigue haciendo honor a su filosofía fundacional y apuesta por la comida preparada para consumir casi al momento

Algunos platos precocinados pueden tener el mismo sabor y calidad que los caseros, un ejemplo de ello son los platos que elabora la empresa catalana Bo de Debò, desde 1998. Tras una larga experiencia en el sector de los elaborados cárnicos, que se remonta a los años 40, este negocio familiar se ha modernizado uniendo la tecnología de última generación con unos productos frescos y una elaboración artesanal, logrando unos platos que nos recuerdan a aquellos que nos hacía la abuela. Blai Escoda, su director, ha puesto todo su empeño en demostrarlo y nos explica incluso que la carta se decide probando nuevos platos con su familia, en casa.

Los procesos de elaboración y distribución han de estar muy bien coordinados para un tipo de cocina como el que ofrecen. ¿Cómo lo consiguen?

Lo que hacemos es cocinar por la mañana los productos que han de salir por la tarde, y que en un plazo de 24 horas tienen que llegar al cliente final (supermercados o tiendas) para que sean lo más frescos posible. La cadena de frío se sigue desde la salida del producto hasta la llegada al punto de venta.

¿Cómo es la cocina de Bo de Debò? ¿De qué productos estamos hablando?

La cocina de Bo de Debò es absolutamente tradicional y la mecanización o industrialización es mínima. La única diferencia con respecto a la cocina que se hace en casa es el tratamiento

térmico que le damos para evitar la formación de bacterias, y el envasado en atmósfera protectora. Es por ello que nuestros productos tienen fechas de caducidad a corto plazo, ya que son frescos, no están pasteurizados. Por otro lado, nuestros platos destacan por la elevada calidad y la selección de los ingredientes.



¿Cómo se decide la carta de sus productos?

Nosotros partimos de una base de productos tradicionales, como por ejemplo los canelones, y vamos introduciendo cambios según vemos. Si hay productos en los que por estacionalidad bajan las ventas, como por ejemplo, las ensaladas en invierno, los sustituimos por otros. Hacemos una cata, aquí mismo, en casa, y según lo que más gusta a los niños de la familia y a los mayores, decidimos qué productos vamos a incorporar a la carta. Intentamos renovarlos periódicamente aunque hay algunos que, por la alta demanda que tienen, lógicamente siempre están en la carta.

¿Van a introducir algún producto nuevo de cara a la Navidad y al año que viene?

Sí, estas Navidades vamos a sacar el canelón familiar en 15 unidades. Como todos nuestros productos, se presentará en bandejas de aluminio, con lo cual se podrá meter directamente en el horno.

¿Dónde encontramos los platos Bo de Debò?

Nuestros productos se pueden encontrar en Caprabo, Condis, Sorli Discou, en El Corte Inglés, Supermercados del Río y también en tiendas especializadas y en Andorra en conocidos supermercados como Pyrénées, Escalé, Sant Eloi, etc. Nosotros, a pesar de la crisis, estamos vendiendo más. De hecho, este último año hemos tenido un crecimiento de entre el 15 y el 20 por ciento. Estamos convencidos de que hacemos un producto de alta calidad y las ventas nos confirman que el consumidor está confiando en nosotros.

Precocinado fresco vs. Pasteurizado

Está demostrado que el consumidor prefiere la cocina sana y de calidad, como la de algunos platos precocinados frescos, en lugar de los pasteurizados y/o esterilizados, a pesar de que estos últimos sean, por lo general, más económicos. Blai Escoda comenta a este respecto: “La preferencia se debe a varios motivos. En primer lugar, nuestros productos son muy parecidos a los que se pueden hacer en casa, tanto por la presentación como por la materia prima o la calidad en sí del producto; éste siempre es fresco, nunca pasteurizado. Por eso ofrecemos una fecha de caducidad limitada, de entre 10 y 15 días. Se podría decir que nuestros platos facilitan la vida a los consumidores, y éstos ya no son sólo los jóvenes, sino que entre ellos hay cada vez más jubilados, que prefieren dedicar más tiempo a pasear, ir al gimnasio, etc. que a pasar mucho rato en la cocina, y más aún sabiendo que sólo calentando uno de nuestros platos pueden disfrutar del sabor de toda la vida”.

“Nuestro factor diferencial es que nuestros productos son frescos, no están pasteurizados”